Taste of life Series

品味生活系列④

葡萄酒品鉴大全

（日）株式会社主妇之友社 著　刘玉颖 译

Wine

辽宁科学技术出版社
LIAONING SCIENCE AND TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

葡萄酒品鉴大全 *Wine*

请不要再为不了解葡萄酒而迷茫。

本书按照品种→国家→地区→可信赖的高品质酒窖的顺序，为您介绍酿造高手们推荐的200余种美味可口的葡萄酒。

- 如果您不了解自己喜欢的葡萄酒

  ——参照“第1章 葡萄酒的种类”（P19）

- 如果您非常喜欢加州的红葡萄酒

  ——参照“第2章 世界各地的葡萄酒”（P41）

- 如果您喜欢享受鸡尾酒

  ——参照“第3章 混合葡萄酒”（P165）

上架建议：品质生活/收藏鉴赏

ISBN 978-7-5381-5652-2

9 787538 156522 >

定价：49.80元

TITLE：[初歩からわかる超ワイン入門]

BY：[株式会社主婦の友社]

Copyright © Shufunotomo Co.,Ltd. 2005

Original Japanese language edition published by Shufunotomo Co., Ltd.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced in any form without the written permission of the publisher.

Chinese translation rights arranged with Shufunotomo Co., Ltd.,Tokyo through Nippon Shuppan Hanbai Inc.

©2008，简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由日本株式会社主妇之友社授权辽宁科学技术出版社在中国范围独家出版简体中文版本。著作权合同登记号：06-2008第48号。

版权所有 · 翻印必究

图书在版编目（CIP）数据

葡萄酒品鉴大全/（日）株式会社主妇之友社著；刘玉颖译.－沈阳：辽宁科学技术出版社，2009.2

(品味生活系列④)

ISBN 978-7-5381-5652-2

Ⅰ.葡… Ⅱ.①株…②刘… Ⅲ.葡萄酒－品鉴 Ⅳ.TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字（2008）第192585号

监修：种本祐子

策划制作： 北京书锦缘咨询有限公司(www.booklink.com.cn)
总 策 划： 陈　庆
策　　划： 蒙明炬
版式设计： 李新泉
封面设计： 艾博堂文化

出版发行： 辽宁科学技术出版社
(地址：沈阳市和平区十一纬路 29 号　邮编：110003)
印 刷 者： 北京地大彩印厂
经 销 者： 各地新华书店
幅面尺寸： 172mm × 245mm
印　　张： 11
插　　页： 4
字　　数： 110千字
出版时间： 2009年2月第1版
印刷时间： 2009年2月第1次印刷
责任编辑： 众　合
责任校对： 王玉宝

书　　号： ISBN 978-7-5381-5652-2
定　　价： 49.80元

联系电话：024-23284376
邮购热线：024-23284502
E-mail：lkzzb@mail.lnpgc.com.cn
http：//www.lnkj.com.cn

品味生活系列④

葡萄酒品鉴大全

关于葡萄酒的知识一目了然

（日）株式会社主妇之友社　著
刘玉颖　译

辽宁科学技术出版社
·沈阳·

目录

在通往葡萄酒世界的入口……………………6

葡萄酒的种类和酿造方法………………… 10

品尝葡萄酒的关键词……………………… 12

◆酒的味道　◆初次品尝

◆温度　◆醒酒瓶

◆酒杯　◆与菜肴的搭配

◆饮用顺序

何调“采收期” ……………………………… 16

酒标的阅读方法……………………………… 18

第1章 葡萄酒的种类

先来了解你所喜欢的品种………………… 20

白葡萄酒………………………………………… 22

莎当妮（Chardonnay） …………………… 22

白苏维翁（Sauvignon Blanc） ……… 24

雷司令（Riesling） ………………………… 25

白诗南（Chenin Blanc） ……………… 26

赛来雄（Sémillon） ……………………… 26

格乌兹莱妮（Gewürztramines） …… 27

蜜思卡岱（Muscadet） ………………… 27

维安妮娅（Viognier） …………………… 28

●白葡萄酒对身体是否有益? …………… 28

灰皮诺（Pinot Gris） …………………… 29

甲州（Koshu） ……………………………… 29

珊瑚与玛珊（Roussanne Marsanne） … 30

慕斯卡（Muscat）………………………… 30

●价格越贵，味道越好? ………………… 31

红葡萄酒……………………………………… 32

加本力苏维翁（Cabernet Sauvignon） … 32

梅洛（Merlot） …………………………… 34

黑品诺（Pinot Noir） …………………… 35

希哈（Syrah） ……………………………… 36

甘美（Gamay） …………………………… 37

加本力弗朗（Cabernet Franc） …… 37

歌海娜（Grenache） …………………… 38

马尔贝克（Malbec） …………………… 38

内比奥罗（Nebbiolo） …………………… 39
桑吉奥维斯（Sangiovese） …………… 39
仙芬黛（Zinfandel） ……………………… 40
添普兰尼洛（Tempranillo） …………… 40

第2章 世界各地的葡萄酒

世界主要葡萄酒产地……………………… 42

法国（France） ……………………… 44
◆波尔多（Bordeaux） ………………… 46
波尔多的名品……………………………… 50
◆勃艮第(Bourgogne) ………………… 58
勃艮第的名品……………………………… 60
●莎布利地区（Chablis） ……………… 67
莎布利地区的名品………………………… 68
●宝祖利地区（Beaujolais） ………… 70
宝祖利地区的名品………………………… 71
●马贡地区（Mâconnais） …………… 74
马贡地区的名品…………………………… 75
◆香槟区（Champagne） …………… 76
香槟区的名品……………………………… 77
◆阿尔萨斯（Alsace） ……………… 81
阿尔萨斯的名品…………………………… 82
◆卢瓦尔（Loire） …………………… 84
卢瓦尔的名品……………………………… 85
◆隆河谷地（Côtes du Rhône） …… 89
隆河谷地的名品…………………………… 90
◆郎格多克、鲁西戎（Languedoc、Roussillon） ……………………… 92
郎格多克、鲁西戎的名品……………… 93
◆西南产区（Sud-ouest） …………… 98
西南产区的名品…………………………… 99
◆普罗旺斯（Provence） ……………100
普罗旺斯的名品…………………………101

意大利（Italy） ………………………104
◆托斯卡纳州（Toscana） ……………106
托斯卡纳州的名品………………………107
●新酒的产地不只有宝祖利！ …………110
◆皮埃蒙特州（Piemonte） …………111
皮埃蒙特州的名品………………………112

●软木塞的开启方法……115
◆**威尼托州（Veneto）**……116
威尼托州的名品……117
◆**其他地区**……120
其他地区的名品……121
●关于葡萄酒的保存……122

西班牙(Spain)……124
西班牙的名品……125

德国(Germany)……130
德国的名品……132
●关于有机葡萄……133

其他欧洲国家……137

美国(America)……138
美国的名品……140
●葡萄酒瓶外形轮廓参考……142

澳大利亚（Australia）……146
澳大利亚的名品……147
●请品酒师帮忙点酒时要注意什么……148

新西兰(New Zealand)……150
新西兰的名品……151
●什么是品酒师？……152

智利(Chile)……153
智利的名品……154

阿根廷(Argentine)……158
阿根廷的名品……159

南非（South Africa）……160
南非的名品……161

日本(Japan)……162
日本的名品……163

第3章 混合葡萄酒

混合了葡萄酒的鸡尾酒……166

基尔……166

美式柠檬汁……166

基蒂……167

斯普瑞兹……167

黑天鹅绒……168

贝利尼……168

含羞草……169

桑格里厄……169

与葡萄酒相关的用品……170

葡萄酒的试饮……172

●试饮关键词……172

葡萄酒外文索引……173

在通往葡萄酒世界的入口

打开葡萄酒的软木塞，将它倾入杯中，转瞬间空气中弥漫着一股浓郁的葡萄酒芳香。接下来的时刻，让我们满怀对美酒的期待，用心去感受葡萄酒带来的愉悦……这个瞬间看似简单，能够做到却实属不易。

另外，我们可能还会遇到这样的情况：和精通葡萄酒的人一起喝葡萄酒的时候，不知为什么总有一种自卑感，因为和他们谈话时总想着人家家里都是酿酒的，对葡萄酒一定很精通；有时受品酒师的推荐就草率点酒，一品尝就后悔，“糟糕，这不是我想要的口味”，最后不能尽兴饮酒，招来的只是内心的焦虑不安；酒标上写有的文字基本上读不出来，法语、德语、意大利语……呀，真让人头疼。

葡萄酒并不复杂!

其实没关系，这不是什么困难的事。葡萄酒是用葡萄这种大自然的果实酿造出来的酒产品之一。稍微了解一点的人就知道酒标上写有的看似深奥的外语也只不过是产地名或品种名。“产自勃艮第，1995年。品种是黑品诺。”品酒师这样介绍时就和介绍“这是2003年在山东半岛采摘的葡萄，品种是赤霞珠”是一样的。领悟到这种相似性，介绍葡萄酒的品酒师就不再那么神秘了。

首先从品种和产地开始了解

了解葡萄酒不需要高深的造诣，但我还是建议您最好记住葡萄酒的代表产地和品种，这是选择葡萄酒的一般标准。因为葡萄的味道是决定葡萄酒味道的基础，而且葡萄的味道及葡萄酒的酿造方法在每个地区呈现大致相同的倾向。

用于酿造葡萄酒的葡萄品种并不很多，经常用于酿造白葡萄酒的有7至8种，用于酿造红葡萄酒的约有10种。如果喜欢甜味的白葡萄酒可以选择名为雷司令的品种，喜欢润滑的红葡萄酒，可以选择名为梅洛的品种，可以根据自己的喜好来选择。至于产地，没有必要在开始时就记得很仔细，波尔多、勃艮第、德国、意大利……大致掌握了这些就基本没有什么问题。“要不太甜的德国雷司令。”“尝一下勃艮第的莎当妮。”等等，这样，选择葡萄酒就变得容易得多了。

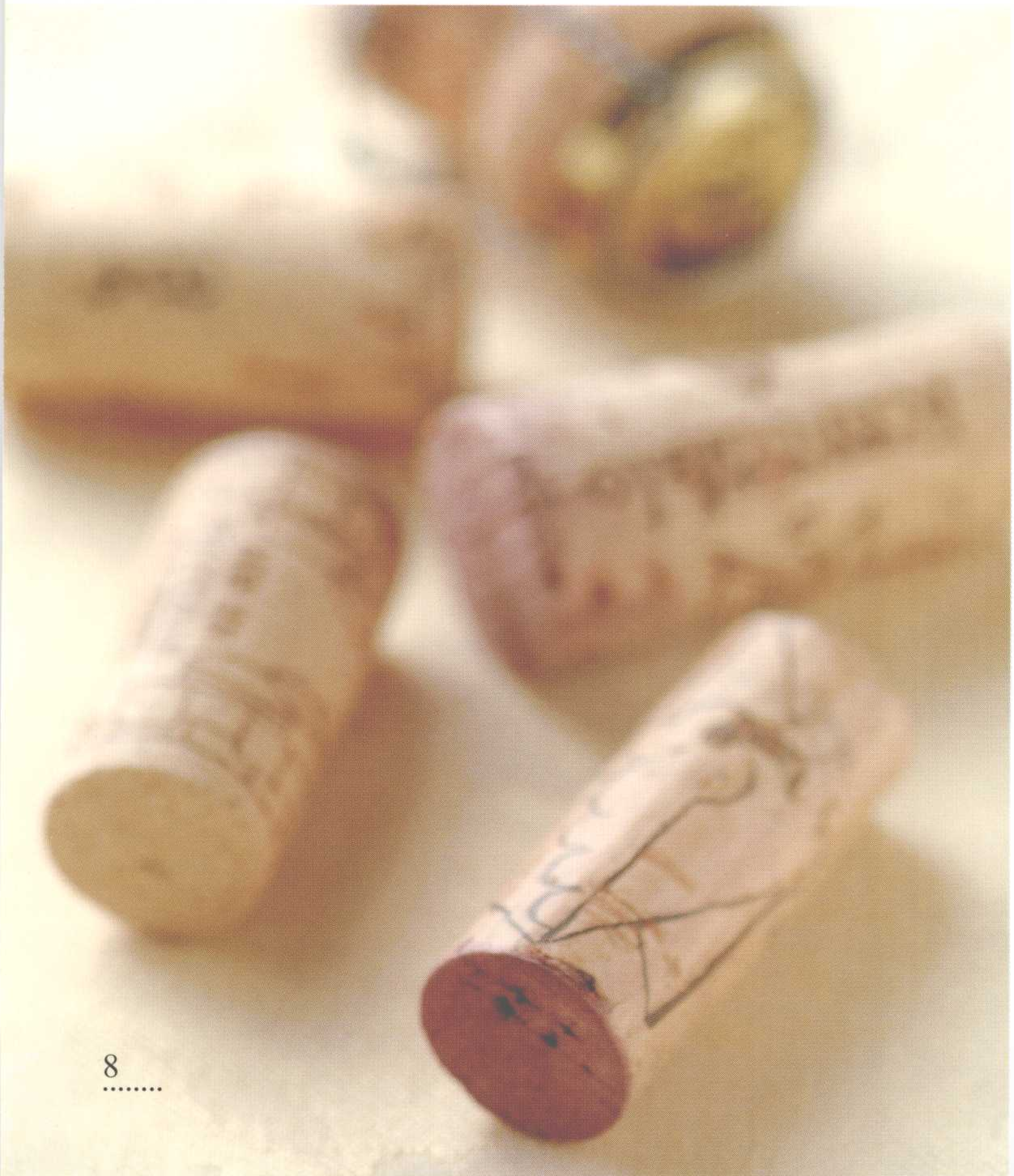
葡萄酒饱含了酿造者的满腔热情

屈指可数的葡萄酒

我们在选蜜瓜时，经常会说："买蜜瓜的话当然是XX地的XX了。"但是即便是同一产地同一品种，种植的人不同，产品也会有各自的个性品质。

葡萄酒也一样。同样的莎当妮品种，美国加利福尼亚产的和法国波尔多产的会有不同的口味，即便是同一产地同一品种，A酿出的酒清新爽口，B酿出的酒却有一种别具风格的芳香。

因此，在掌握了大致的品种和产地之后，请再关注一下酿造者。即使是有名的产地，也有生产一般品质产品的制造商，即使在不出名的产地，也有生产少量优质产品的生产者。至于喜欢哪种取决于你自己。其实不同的酿造者生产出个性丰富的葡萄酒正是品味葡萄酒的乐趣所在。



与新葡萄酒的邂逅和与新朋友的邂逅一样令人快乐

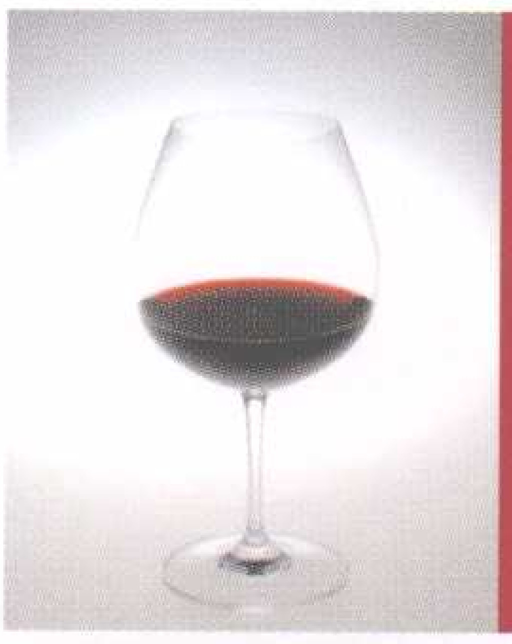
与大量的优良葡萄酒邂逅

本书将向您介绍经酿造者精心酿造的，诞生于不知名产地的灰姑娘式葡萄酒、超越波尔多高级葡萄酒的日常葡萄酒等“新朋友”。当然，这里也汇聚了诸如五大酒庄的高品质葡萄酒及像罗曼尼·康帝那样著名的、自古以来就深受青睐的“老朋友”。

我们希望这本书能帮您邂逅您喜欢的葡萄酒，体会到凝聚在葡萄酒中的热情。

葡萄酒的种类和酿造方法

公元前就诞生的葡萄酒现在用什么方法酿造呢？由于地域不同酿造方法会有所差别，我们在这里介绍几种具有代表性的葡萄酒。



红葡萄酒

采摘

使用红葡萄。

破皮去梗

除去果梗，搅碎果实。

发酵

破皮去梗后，将果实和种子放入酒槽中，依靠酵母的作用进行发酵。葡萄汁中的糖分转化为酒精。从果皮中产生红色素，从种子中产生苦涩的单宁。

压榨

完成发酵后，压榨果汁，除去果皮和种子。

陈酿

将葡萄果汁移入桶或酒槽中，进行陈酿。陈酿时间长短不一，但一般为三个月到两年。

装瓶

将过滤后的葡萄酒装入瓶中。直到饮用时，瓶中的葡萄酒仍继续陈酿。

白葡萄酒

采摘

使用白葡萄。

压榨

将葡萄放入压榨机中，只取出果汁。

发酵

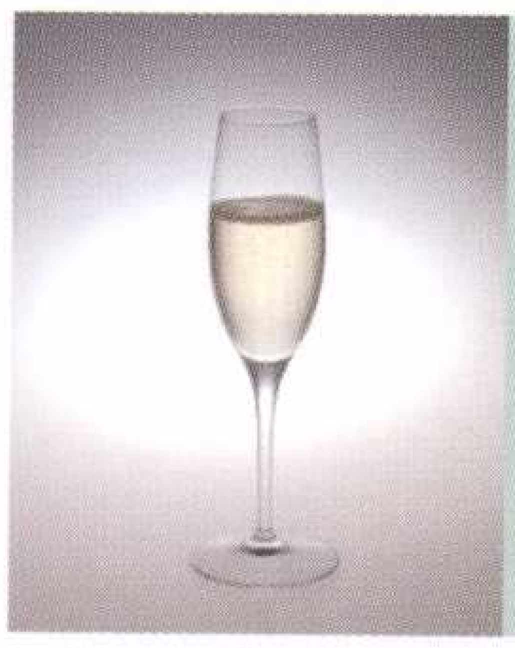
利用酵母进行发酵。中途停止发酵会酿造出甜味葡萄酒，完全发酵后会酿造出辣味葡萄酒。

陈酿

将葡萄果汁移入桶或酒槽中，进行陈酿。陈酿时间长短不一，一般为三个月到一年。

装瓶

将过滤后的葡萄酒装入瓶中。没有打开饮用的葡萄酒继续陈酿。



气泡葡萄酒

只有产自法国东北部香槟区的气泡葡萄酒才能命名为“香槟”(Champagne)。

在除法国外的地域只能称为“有气泡的葡萄酒(Vin Mousseux)”。因此，在意大利称为“斯卜曼笛(Spumante)”，在德国称为“塞克多(Sekt)”，在西班牙称为“爱斯普莫索(Espumoso)”在日本及其他国家称为起泡葡萄酒(Sparkling)。

混合

混合规定范围内的不同葡萄采摘园符合采收期的白葡萄。

发酵、陈酿

在瓶内加入糖分和酵母，进行发酵，这时封闭住气泡。

引出沉淀

将酵母的残骸等沉淀汇集到瓶口，并除去。

调整

加入甜味的利口酒，调整甜度。这时的加入量决定葡萄酒的甜辣程度。

玫瑰红酒（桃红葡萄酒）

玫瑰红酒的酿造方法主要有以下四种：

❶与酿造红葡萄酒一样，在酿造过程中，果汁稍微着色后，只取出果汁，进一步发酵。

❷强烈压榨红葡萄，榨出果汁，再按照酿造白葡萄酒的方式酿造。因为在压榨的过程中会残留色素，所以酿出的是淡粉色的葡萄酒。

❸把红葡萄酒和白葡萄酒混合。这种方法只用于酿造玫瑰香槟。

❹将红葡萄和白葡萄混在一起，按照酿造红葡萄酒的方式酿造。

其他葡萄酒

加烈葡萄酒

在酿造过程中或之后加入白兰地酿造出的葡萄酒。主要品种有西班牙的雪利酒，葡萄牙的钵酒、马德拉，意大利的马莎拉(Masala)等。

加香葡萄酒

在葡萄酒中加入香料、香草、果汁和蜂蜜来增加芳香和调味。有意大利的“味美思(Vermouth)”、“肯巴利(Campri)”等各种各样的品种。

贵腐葡萄酒

在特殊霉菌的作用下，葡萄的水分蒸发，糖分浓缩后酿造的黏稠的极甜葡萄酒。这是一种只能在特定的气象条件下才能酿造出的稀有葡萄酒。

冰酒

在德国的寒冷地区使用自然冰冻的葡萄酿造的葡萄酒。采摘自然冰冻的葡萄压榨后，会产生糖分很高的果汁，因此能酿造很甜的葡萄酒。冰酒是仅次于贵腐葡萄酒的高级葡萄酒。

品尝葡萄酒的关键词

酒的味道
选择葡萄酒味道的标准是什么？

虽说葡萄酒的酒标上标明了产地和生产商名，但要达到仅看酒标就能选出优质葡萄酒的水平还要花费一些精力。最快捷的方法是请教商店里的专业人士，但当您不知道问什么好时，可以从以下5种口味中选择自己想喝的种类尝试一下。

●清淡型白葡萄酒
●浓郁型白葡萄酒
●清淡型红葡萄酒
●浓郁型红葡萄酒
●甜味葡萄酒（从微甜到颇甜）

从这5种口味中选出自己喜欢的，之后告诉商店里的品酒师您可接受的价格、和谁一起喝、与什么菜一起搭配等，店里的品酒师选择葡萄酒也会一下变得容易得多。

初次品尝
第一次喝葡萄酒，点什么好？

对从来没有喝过葡萄酒的人，我推荐德国葡萄酒、美国加利福尼亚和澳大利亚的雷司令等。因为这些酒中多是清淡爽口的微甜葡萄酒，所以受到许多不能喝酒的人的好评，很适合第一次喝葡萄酒的人。

喜欢喝酒，也喝葡萄酒，但不太了解葡萄酒的人可以这样选择：

●喝白葡萄酒，可以选择卓越的莎当妮。

●喝红葡萄酒，可以选择加本力苏维翁、梅洛等。

就从这里开始如何？无论哪种葡萄酒都能直接传达一种绝妙的美味。首先让你的身体慢慢体会葡萄酒的美味，之后美妙的葡萄酒世界在静待着你……

温度

喝白葡萄酒要冷却，而红葡萄酒要常温，是真的吗？

确实，白葡萄酒在冷却的情况下酸度持久，颇为新鲜。而红葡萄酒在温度过低的情况下能使人强烈地感受到其中单宁的苦涩。但是，饮用常温红葡萄酒的做法只适合于常温的环境，在闷热的夏天或开暖气的房间，红葡萄酒还是稍微冷却一下更为可口。此外，饮用时葡萄酒的温度依个人喜好还会有很大差异。不要过分敏感，首先尝试一下自己喜欢的温度。以下是各类葡萄酒大致的适饮温度：

- 清淡型白葡萄酒冷却到8～10℃；
- 浓郁型白葡萄酒温度不要过低，12～13℃即可；
- 清淡型红葡萄酒稍稍冷却到10～13℃；
- 浓郁型红葡萄酒冷却到15～18℃。

醒酒瓶

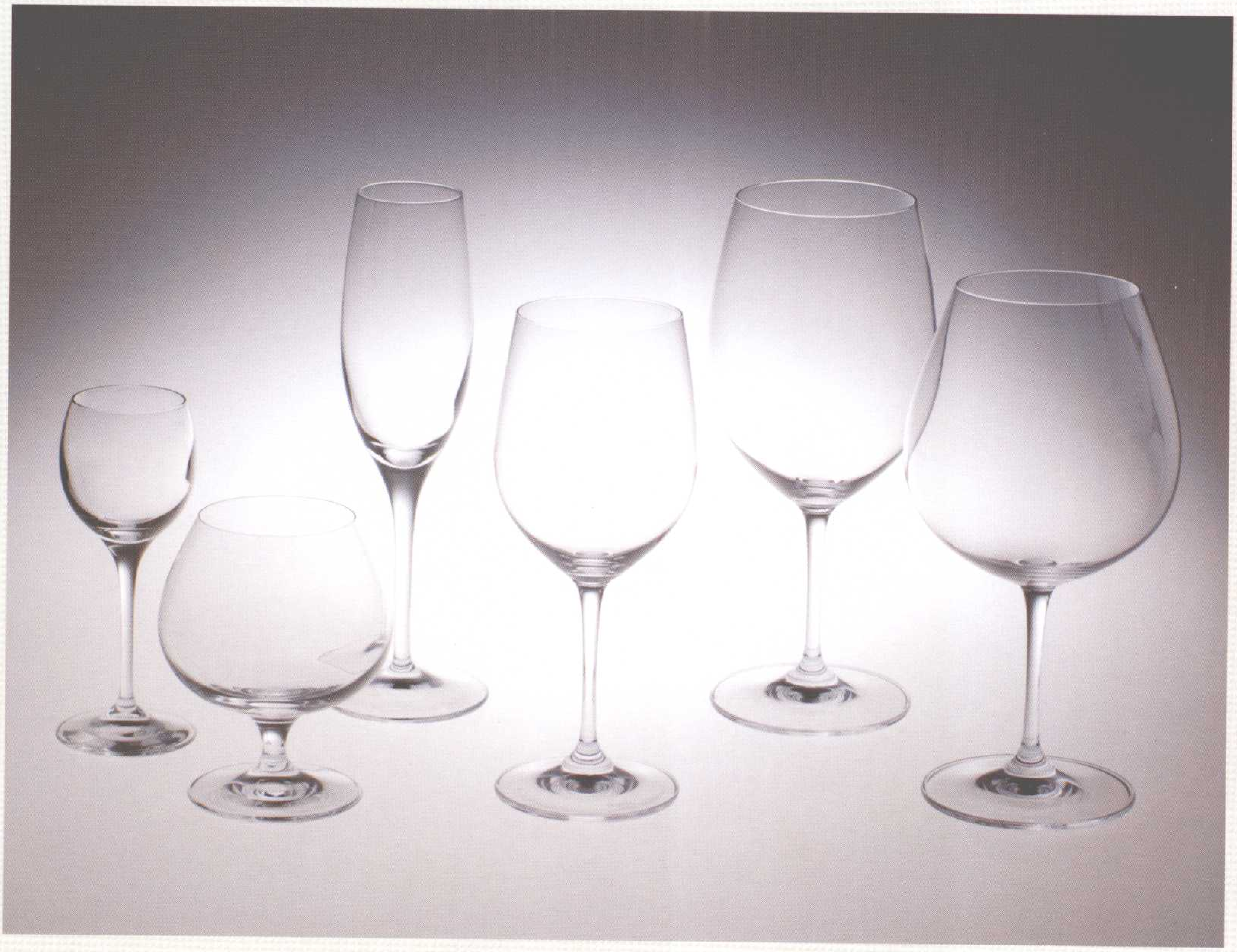
细颈盛酒瓶必须用醒酒瓶吗？

醒酒是指把葡萄酒移入别的容器的一道工序，它分为两种类型。一种是为了让单宁过于苦涩的新葡萄酒接触空气，使其更加醇厚；另一种是为了除去长时间陈酿型葡萄酒酒瓶中积累的沉淀。

在酒吧里，品酒师会帮我们处理这道工序，我们自己处理就比较难。在有沉淀的情况下，在饮用前几天将酒瓶竖立放置即可。如果想使香气散发，也可以在饮用前几个小时打开软木塞。当然醒酒也有很方便的工具（见170页），您不妨尝试一下。

酒的味道确实会因杯子的不同而改变。下图中各式各样的杯子正是为了充分展现葡萄酒的特点而苦心设计的。饮用很随意的葡萄酒的话，可以用最近很流行的类似于咖啡杯的杯子，但饮用自己很中意的葡萄酒时，就要严格选择酒杯。

酒杯
杯子不同，味道就会改变?



上图从右起是勃艮第的红白葡萄酒共用的酒杯，大的气球形，接触空气的面积较大，可以尽情享受浓郁的芳香；饮用波尔多红白葡萄酒宜用杯口稍细的郁金香形酒杯（右二、右三），它使慢慢散发的香气不容易消散，也能令十分苦涩的葡萄酒变得柔和。因为白葡萄酒是冷却后饮用，所以为了防止饮用过程中温度上升，酒杯比饮用红葡萄酒的酒杯设计得小；饮用香槟可以使用细长笛子形酒杯（右四），这样的酒杯能够让我们欣赏徐徐上升的气泡，也不容易让气消散；厚实型的杯子（右五）是白兰地酒杯；小杯用于饮用雪利酒。酒精浓度较高的酒精加强型葡萄酒、用于搭配甜品的甜味葡萄酒用较小的酒杯慢慢体味。

与菜肴的搭配
鱼类配白葡萄酒，肉类配红葡萄酒？

这虽然是经常被人们挂在嘴上的规则，但未必是绝对的。一般情况下，生鱼片、鱼贝类的腌制品搭配清爽的白葡萄酒很可口。吃味浓油腻的肉菜，如烤牛肉、野鸭等时，相信不只我的体内在呼喊着“我要喝红葡萄酒”吧。实际上清爽的白葡萄酒中的苹果酸具有杀菌作用，因此对生鱼片能起到消毒作用。此外，红葡萄酒中的单宁能中和肉类中的脂肪成分。这种自然的食物调和十分有利于身体的健康。

不过，鱼类也能搭配较清淡的红葡萄酒，清淡的嫩煎肉配盐和柠檬时，再斟饮白葡萄酒，也是很美妙的享受。也就是说，葡萄酒与菜肴的搭配不是固定不变的，人们可以不断去尝试新的组合。

饮用顺序
饮用不同类型的葡萄酒要注意什么？

菜肴一般是从清淡的冷盘开始上，到味道较重的菜，最后以甜品结束。喝葡萄酒也一样，基本上是清淡型→浓郁型，辣味→甜味的顺序，这样做是为了让我们充分熟悉葡萄酒的味道。如果在饮用浓郁型葡萄酒后再饮用清淡型葡萄酒，即便是好酒也总会感到有些不足。

但这也只不过是一般的顺序。经常有人会把微甜的葡萄酒作为餐前开胃酒来饮用，把辣味的酒精加强型葡萄酒作为餐后酒来饮用。在最后的最后再次享受一下美味的葡萄酒，会有意外的美妙感觉。

何谓“采收期”

“采收期”指葡萄的采收年份。葡萄的味道受天气好坏的左右，葡萄酒理所当然地也会受到天气影响。

天气特别好的年头就是所谓的“黄金年份”。一般黄金年份日照充足，葡萄充分成熟，糖度也很高，能酿出口味浓厚的葡萄酒。这样的葡萄能够承受长期陈酿，所以即使是几十年前的葡萄酒也会充满活性与激情。与此相反，不是用黄金年份采收的葡萄酿出的葡萄酒的饮用期就会短些。下面的黄金年份一览表在探寻饮用期方面能够发挥很大作用。

但需要注意的是，并不是所有黄金年份的葡萄酒都是可口的。有些黄金年份的葡萄酒在陈酿初期过于活跃，苦涩味较重，不太好喝。同样是黄金年份，由于酿造者的采摘期存在细微的差异，也会造成葡萄的味道不能有效利用。相反，不是黄金年份，有的生产者也能酿造出优于黄金年份的葡萄酒。

总之，黄金年份一览表只是一个参考，向酒店里的人咨询葡萄酒不同年份的特点后再做决定才是上策。

黄金年份一览表

国别	法国							德国	意大利	
产地 年份	波尔多 (红葡萄酒)	波尔多 (白葡萄酒)	勃艮第 (红葡萄酒)	勃艮第 (白葡萄酒)	罗纳	阿尔萨斯	卢瓦尔	德国	托斯卡纳	皮埃蒙特
1981	★★★	★★★	★★	★★	★★★	★★★★	★★★	★★★★	★★★	★★★★
1982	★★★★★	★★★	★★	★★★	★★★	★★★	★★★	★★★	★★★★★	★★★★★
1983	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★★	★★★	★★★★	★★★	★★★★
1984	★	★	★	★	★	★★	★	★★★	★★	★★★
1985	★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★
1986	★★★★★	★★★★	★★★	★★★★	★★★	★★★	★★★	★★★★	★★★	★★★
1987	★★	★★★	★★★	★★★	★★	★★★	★★★	★★★	★★★	★★★
1988	★★★	★★★	★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★
1989	★★★★★	★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★	★★★★★
1990	★★★★★	★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★
1991	★★	★★	★★★	★★★	★★	★★★	★★	★★	★★★	★★★★
1992	★	★★★	★★★	★★★★	★★	★★★	★★★	★★★	★★★	★★★
1993	★★★	★★★	★★★★	★★★	★★★	★★★	★★★	★★★★	★★	★★
1994	★★★★	★★★	★★	★★★	★★★	★★★	★★★★	★★★★	★★★	★★
1995	★★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★	★★★
1996	★★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	★★★★
1997	★★★	★★★★	★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★
1998	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	★★★	★★★	★★★★
1999	★★★★	★★★	★★★★★	★★★	★★★★	★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★
2000	★★★★★	★★★	★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★	★★	★★★★
2001	★★★★	★★★	★★★	★★★★	★★★	★★★	★★★	★★★	★★★	★★★

黄金年份一览表的阅读方法

★★★★★……非常好　★★★★……很好　★★★…… 好
★★……还不错　★……一般

酒标的阅读方法

葡萄酒让人感觉棘手的理由之一也许就是酒标。它都用外语标记，专业术语很多，标记顺序也是杂乱无章。

确实，没有统一的标记方法，要完全理解酒标上所有东西的确很难。但是，从最基本的事项依次了解，一定会对选择葡萄酒有很大帮助。从尝试抄录您认为可口的葡萄酒的酒标开始也许是个不错的方法。

法国葡萄酒

葡萄酒酒名的命名方法

看到印有各种各样文字的酒标，不知道哪个是酒名而茫然失措也不足为奇。

①葡萄酒的原产地名

规格为AOC・AC、DOCG・DOC、QmP等级的葡萄酒，其酒标上标注的葡萄原产地名就是葡萄酒的名字。比如酒标上标的是“莎布利”，就说明该酒产自勃艮第地区一个叫“莎布利”的地方。此外，有的葡萄酒标注的是“勃艮第”这样的地区名或更为细化的村名或葡萄园名。

②生产商的名字

使用葡萄酒生产商的名字作为葡萄酒名。法国波尔多地区独特的“××酒庄”便属于此类。

③葡萄的品种名

把雷司令、莎当妮等使用的葡萄的品种名作为酒名。这种情况在美国的加利福尼亚、德国、法国的阿尔萨斯及葡萄酒新世界比较多。

④商标名

单一的生产商独占使用的名字。比如Dom Perignon就是根据香槟的开发者唐・佩里尼命名。

⑤其他

除了用红、白、玫瑰红等葡萄酒的颜色给酒命名外，像德国的“圣母之乳”（Liebfraumilch）、意大利的“基督教徒之泪”（La’cryma Christi）这样根据历史上的奇闻轶事命名的情况也有。

第 1 章

葡萄酒的种类

了解自己喜欢的种类，这是鉴赏葡萄酒必不可少的。在这个部分，我们要了解葡萄酒有什么种类，从中发现适合自己口味的葡萄酒。

先来了解你所喜欢的品种

在世界各国，人们用各种方式酿造着葡萄酒。数不胜数的种类是葡萄酒的魅力之一，但这也是让人们感觉“葡萄酒太深奥了”的原因。

站在葡萄酒迷宫的入口，让我们先来记住几种葡萄品种的名字。因为葡萄酒是利用葡萄这种原材料的成分酿造的，所以葡萄酒的基本味道、香气等特点大致由所使用的葡萄决定。

如何根据葡萄品种名选择葡萄酒?

美国加利福尼亚、智利、澳大利亚以及法国南部地区等地方的葡萄酒多在酒标上标注品种名，可以很容易选择。法国和意大利的葡萄酒以及混酿葡萄酒却很少在酒标上标注品种名，因此大可不必客气，直接询问店里的人即可。

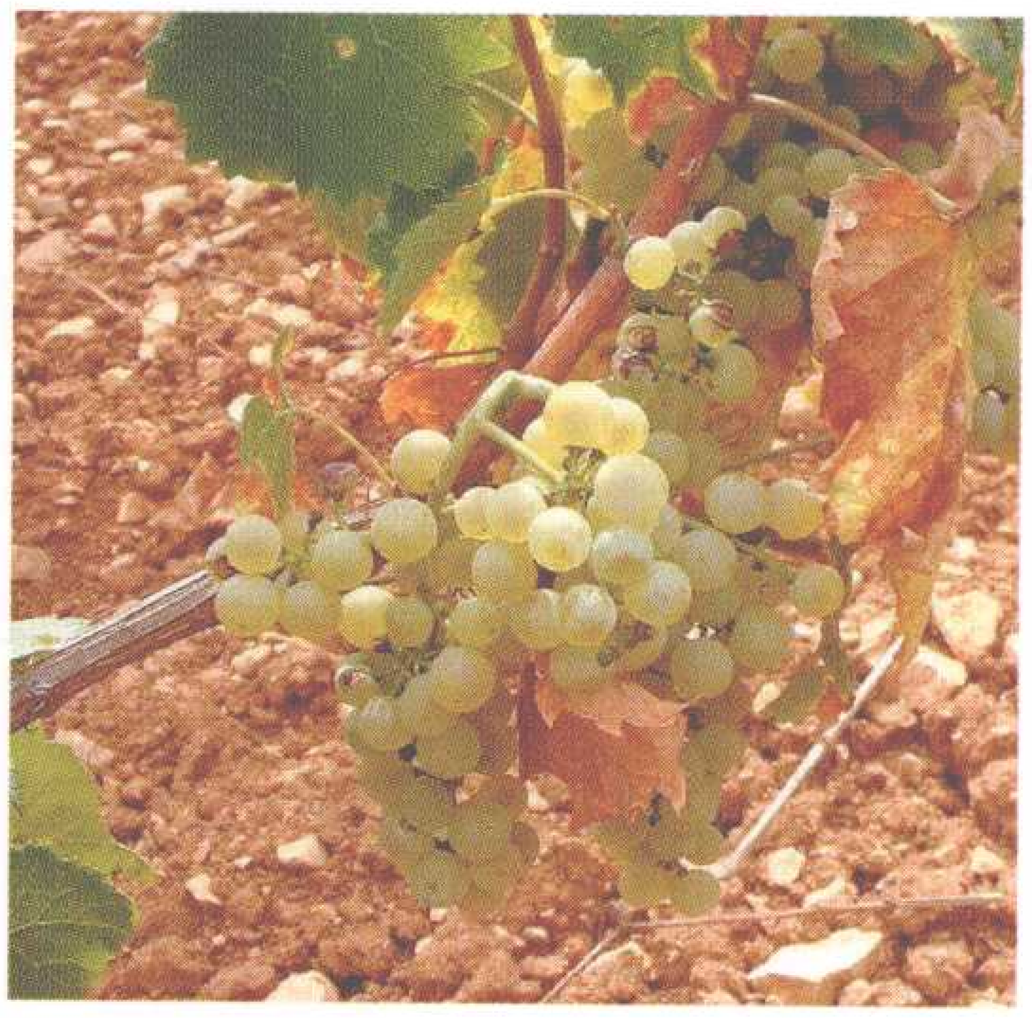
当然，即使是同一种葡萄，由于受栽培土壤、当年气候的影响，其味道也会不同，另外酿造者的感性和方法决定了葡萄酒的最终味道。

不过葡萄是酿造葡萄酒的基础。如果能够熟知各种葡萄的味道，各个地域的特点及酿造者的个性也能逐渐了解。

为了找到自己喜欢的葡萄酒，让我们先从葡萄品种开始了解葡萄酒吧。

白葡萄酒

莎当妮
(Chardonnay)



说到用于白葡萄酒酿造，最流行的品种当属莎当妮。该品种受土壤和气候的限制不大，因此在世界各地被广泛种植。从能在室外随意尽情享受的年轻型品种，到浓郁的充满高尚感觉的木桶陈酿，莎当妮能够酿造出不同风格的美酒。年轻型有苹果味的甜香，木桶陈酿型有黄油、香草的香气，但无论哪一种，都有清爽的酸味和丰富的果实味。

代表产地是法国的勃艮第地区，主要是木桶陈酿而成的上等辣味葡萄酒。特别有名的是“莎布利”（Chablis）“蒙塔榭”（Montrachet）等。此外它也是法国东北部香槟区香槟的原料。不只是法国，美国加利福尼亚的莎当妮也获得广泛的好评。此外，在澳大利亚、智利、南非、意大利、西班牙也有很多优质的葡萄酒都由这个品种酿造而成。莎当妮以丰富的果实味受到世人的青睐。请不要拘泥于国家和产地，尝试着去发现世界各地优质的莎当妮吧。

各地的莎当妮

◆法国：勃艮第

勃艮第地区盛产的葡萄酒品种有辣味莎布利莎当妮、水果型的中性马岗莎当妮和宝祖利莎当妮以及被文豪大仲马誉为“需下跪并俯身饮用”的蒙塔榭（Montrachet）型。除了这些类型，勃艮第还酿造有很多类型的莎当妮。请一定要品尝一下可作为世界典范的勃艮第莎当妮。

◆美国：加利福尼亚

它不亚于勃艮第的莎当妮并引领着世界潮流。加利福尼亚的莎当妮的特点是其果实味，我们能从随意型中感受到甘甜和年轻感，而高级型也不亚于勃艮第的一级品。而且从北部到南部，由于产地和生产者不同，会呈现出各自的特点。

◆法国南部

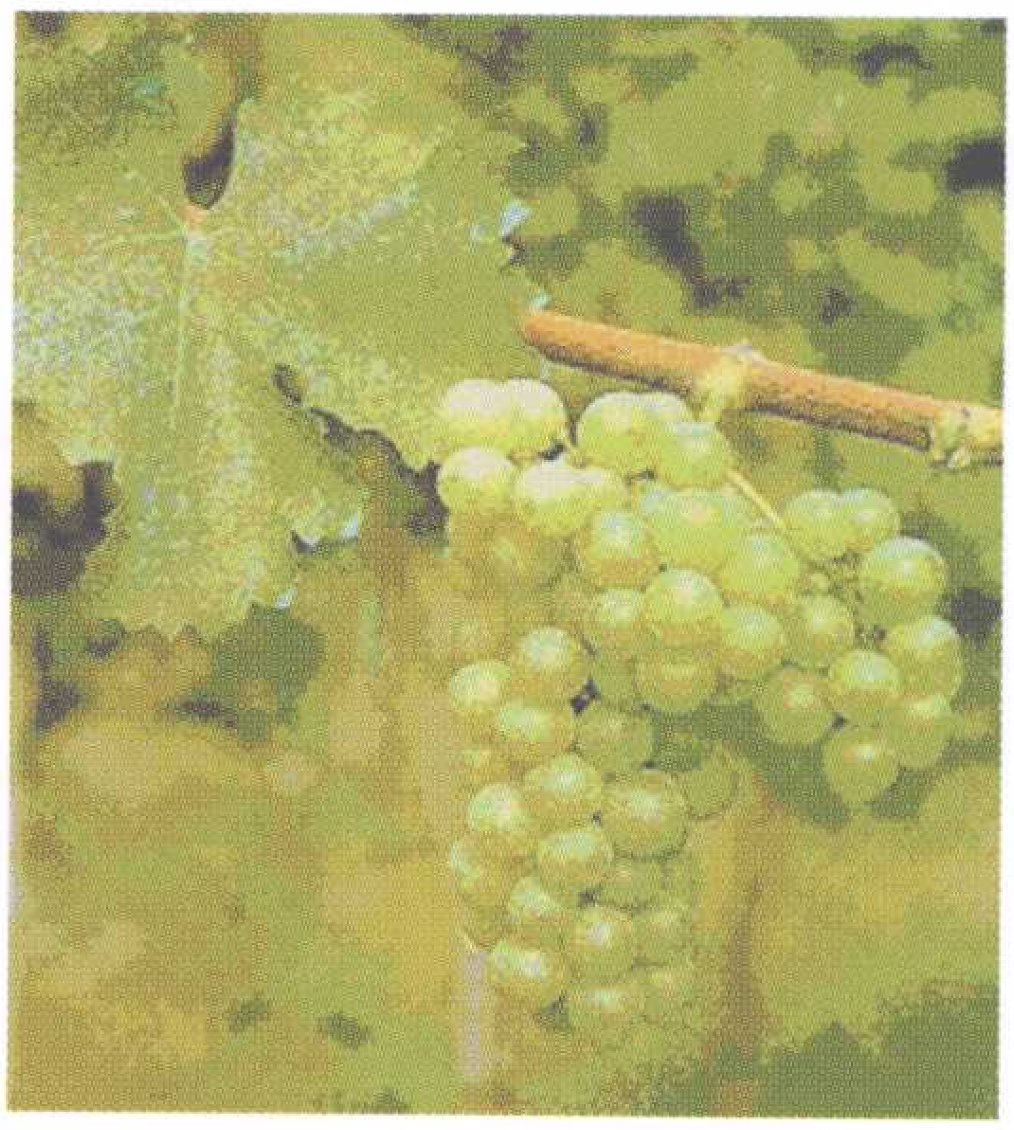
珍品莎当妮的宝库。只有南部出产的才会拥有的浓厚的果实味是让人们称赞这个地区的莎当妮“完美无缺”的原因。

◆法国：香槟区

只用莎当妮酿造的香槟被称为“白中白”或“极品白”(Blanc.de.Blancs)，因其细腻的口感而很有人气。

葡萄酒世界中最
受青睐的高等级品种
和国际级典范！

白苏维翁
(Sauvignon Blanc)



和莎当妮一样，白苏维翁也是为全世界所青睐的品种。它的特点是拥有“宛如药草”、“宛如修剪后的草坪”的植物性芳香和清淡的酸味。此外，它因为拥有香薰般的芳香，在美国加利福尼亚被称为“白富美”。

这个品种的特点在不用木桶陈酿的年轻型葡萄酒上得到体现。在代表产地法国的卢瓦尔地区，单独用白苏维翁酿造的年轻型葡萄酒有很多。与之相反，在法国稍微靠南的波尔多地区和美国加利福尼亚等相对温暖的地区也会采用木桶陈酿，酿造出口感和香气柔和的辣味葡萄酒。其中不乏不亚于莎当妮的高级葡萄酒。

白苏维翁的颜色较浅，清爽，有清淡酸味。可作为酒类单独享受，也可配菜。除了上述产地，白苏维翁在法国南部、意大利、新西兰、智利等国家和地区都有栽培。用白苏维翁可以酿造出各种类型的葡萄酒，所以不妨尝试着将它和菜肴一起搭配享用。

各地的白苏维翁

◆法国：卢瓦尔

用桑塞尔(Sancerre)、普依－富塞(Pouilly Fuisse)和白苏维翁酿造的辣味白葡萄酒是当地葡萄酒的代表。它的人气经久不衰的原因就在于酸度结构紧凑，味道芳香浓郁。

◆法国：波尔多

两河地区是酿造清爽随意的辣味白葡萄酒的代表地区。而木桶陈酿的浓郁型葡萄酒则在格拉芙地区酿造。无论哪种都会使用赛来雄作为辅助品。在波尔多以外的地区也有酿造这种辣味葡萄酒的。

◆美国：加利福尼亚

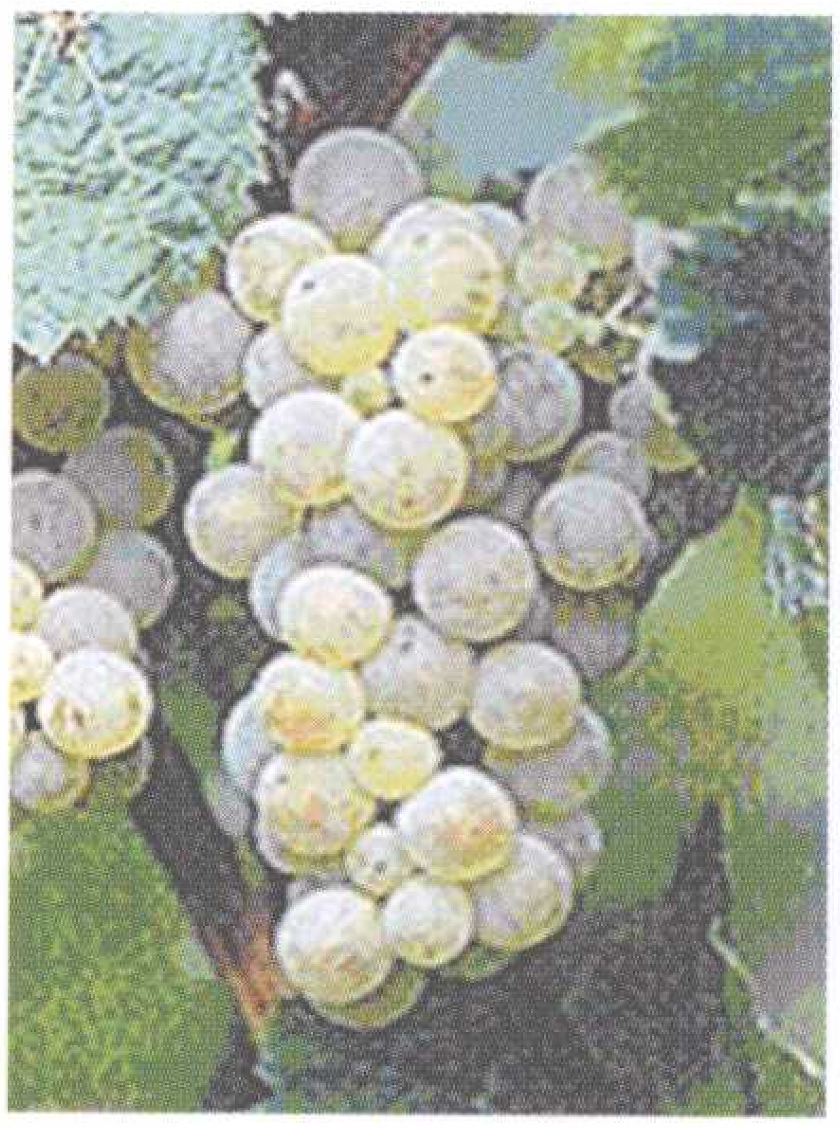
有些生产商把卢瓦尔的白富美和波尔多的白苏维翁区分开来。无论哪种，都具有加利福尼亚仅有的果实味。无论是清淡型还是浓郁型，在具有辣味的同时，还有一股能让人感受到加利福尼亚阳光的水果芳香。

◆新西兰

说白苏维翁是新西兰葡萄品种的代表一点也不为过。由于受早晚凉爽气候的影响，它具有适宜的酸度。

雷司令

(Riesling)



雷司令是德国的葡萄代表品种，在摩泽尔河流域和莱茵河流域广泛种植。

果实较小，属于在10月到11月间成熟的晚熟型品种。拥有浓郁的果香、天然的甘甜和清爽的酸味。

如果有人想尝试一下葡萄酒，那么我会强烈推荐德国的雷司令酒。实际上，我也是因为德国的雷司令酒才对葡萄酒着迷的。特别是采收期延后的迟摘(Spatlese)、精选(Auslese)等级别的葡萄酒，它饱满的甜度和酸度结合，无论是在初次饮用者中还是在不擅长喝酒的人群中都很受欢迎。雷司令这种品种既适合长期陈酿，又能在各种土地上生长良好，因此在世界各地可以酿造出从甜到辣的各式各样的葡萄酒。

而在法国的阿尔萨斯地区则会酿造出酒精度高、酸味清爽且口感细腻的辣味葡萄酒。此外，新世界的雷司令酒也有充足的水果口感，对于入门者和精通者都很适合。

各地的雷司令

◆法国：阿尔萨斯

说到雷司令，最出名的产地当属阿尔萨斯。阿尔萨斯的气候很适合这种具有独特酸味的葡萄品种的生长。用雷司令酿造的水果香的辣味葡萄酒很受人们欢迎。另外晚摘型葡萄酿造的甜味葡萄酒或浓郁型葡萄酒搭配当地的特产冷盘酱鹅肝很适合，也很美味。

◆德国

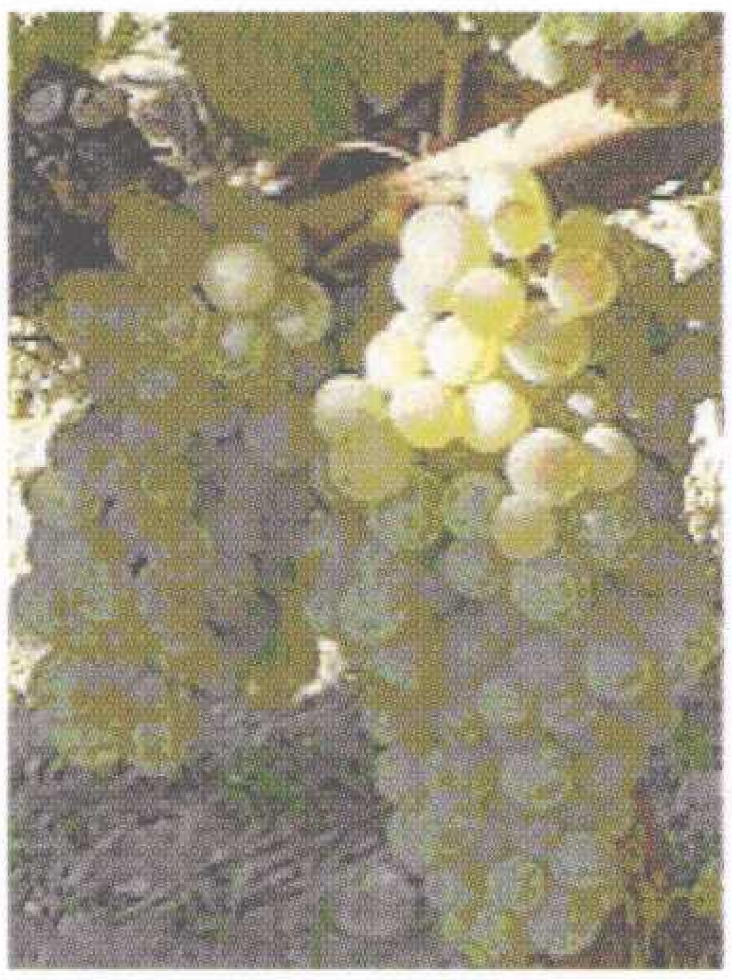
以摩赛尔－萨尔－鲁尔地区、莱茵高地区等佳酿产地为中心，雷司令葡萄酒在德国全国都有酿造。从活泼新鲜的辣味葡萄酒和微甜的葡萄酒到晚摘的甜味葡萄酒、贵腐葡萄酒、冰酒等名扬世界的甜品葡萄酒，有很多都是用这个品种酿造的。它是酸度适宜、有蜂蜜味道的绝品。

◆美国：加利福尼亚

在加利福尼亚中心海岸线等阴凉地区种植着不亚于阿尔萨斯的优质雷司令，而且，加利福尼亚白天充足的日照使酿造的酒的果实味比阿尔萨斯的更胜一筹。

◆澳大利亚、新西兰

以生产果香型的辣味葡萄酒为主，同时生产与德国葡萄酒并驾齐驱的晚摘葡萄酒和贵腐葡萄酒。



白诗南
(Chenin Blanc)

法国卢瓦尔地区的代表品种。拥有多样的口味，从辣味葡萄酒到用晚摘型葡萄或贵腐型葡萄酿造的甜味葡萄酒，多种多样。

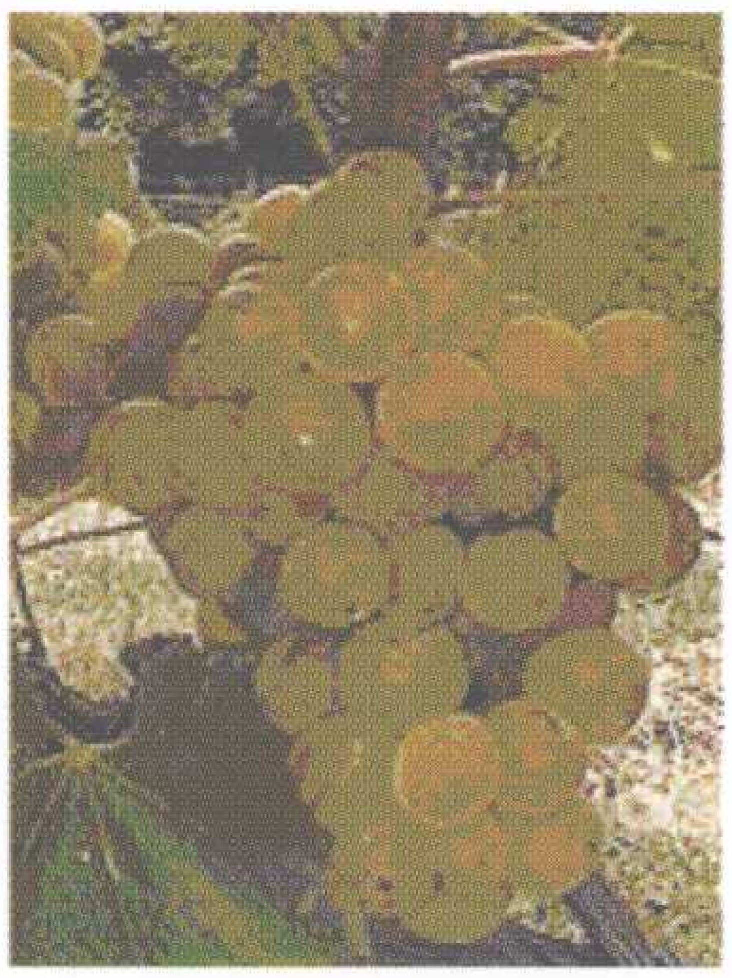
有人常问："有没有既不太辣又不太甜的白葡萄酒？"对于这样的人，我们经常推荐卢瓦尔安柔山坡的安柔白诗南。该酒带有辣味，却散发着一种蜂蜜和花的香气，能让人感觉到淡淡的甘甜。

除了法国南部的卢瓦尔地区，南非、澳大利亚等新世界也致力于白诗南这一品种的培育。新世界自然派的生产者正努力尝试使用这一品种，酿造由橡木桶陈酿而成的陈酿型葡萄酒。

各地的白诗南

◆法国：卢瓦尔

卢瓦尔河中游的沃莱(Vouvray)、梦路易及安柔山坡的安柔白诗南很有名。该品种是覆盖了从辣味到甜味的所有口味的代表品种。此外，白诗南还是酿造卢瓦尔地区气泡酒的主要品种。



赛来雄
(Sémillon)

带有蜂蜜的香气和令人心旷神怡的甘甜，迷倒了全世界人的贵腐葡萄酒的原料正是赛来雄。因为该品种果皮薄，气孔也很多，易于"贵腐霉"(Botrytis Cinerea)的生长。正是在该霉菌的作用下，才酿造出了甘甜又具有复杂味道的葡萄酒。

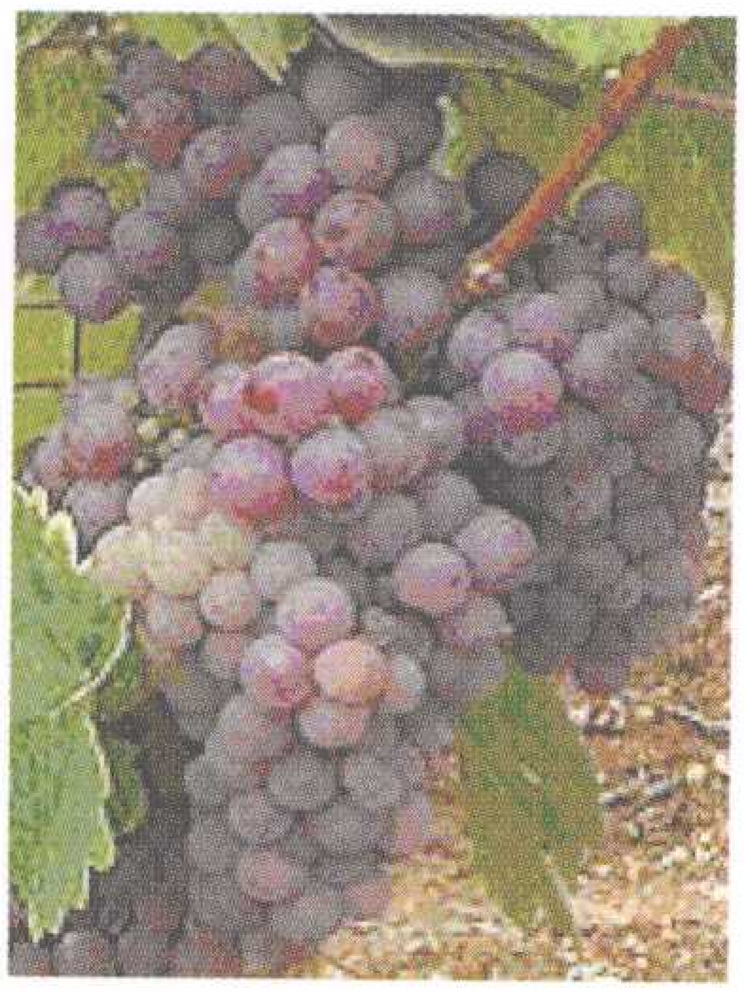
该品种在法国波尔多地区广泛种植，其中苏岱区的伊甘堡(Château d' Yquem)称得上顶级贵腐葡萄酒。随着长期陈酿，由黄色逐渐变为金黄色、米黄色，只看颜色就能想象出那黏稠香甜的美味。

赛来雄在波尔多可以酿造出很多有名的葡萄酒，在澳大利亚地区也是很受欢迎的品种，用于酿造高尚雅致的白葡萄酒。

各地的赛来雄

◆法国：波尔多

除了用于酿造苏岱等地区的名为"贵腐葡萄酒"的高级甜味葡萄酒外，也和白苏维翁一起混合酿造辣味葡萄酒。很多酿造者都说"赛来雄是让辣味葡萄酒散发出果实味的重要品种"。



格乌兹莱妮

(Gewürztramines)

各地的格乌兹莱妮

◆法国：阿尔萨斯

与雷司令相比酸度适宜，香气浓厚，有独特的风味，是阿尔萨斯地区有名的芳香型辣味葡萄酒。

◆德国

用这种芳香醇厚的葡萄可以酿造出不亚于阿尔萨斯的辣味葡萄酒。此外，荔枝味的热带甘甜葡萄酒也是别具异国风味的佳酿。

“Gewürz”在德语中意为芳草、药草。该品种拥有荔枝甘甜的香气和香料的香气相混合的独特芳香，用它酿造出的葡萄酒的特点就是醇厚、有芳香甘甜的香气，只要打开酒瓶，芳香立即四散，即使是和香料味浓郁的民族特色菜肴相比较，也毫不逊色。

主要产地有法国阿尔萨斯地区、德国、澳大利亚、美国加利福尼亚、新西兰等。格乌兹莱妮是早熟型品种，但是在阿尔萨斯也有晚摘型(Vandanges Tardive)品种，并且能酿造出甜味葡萄酒。

蜜思卡岱

(Muscadet)

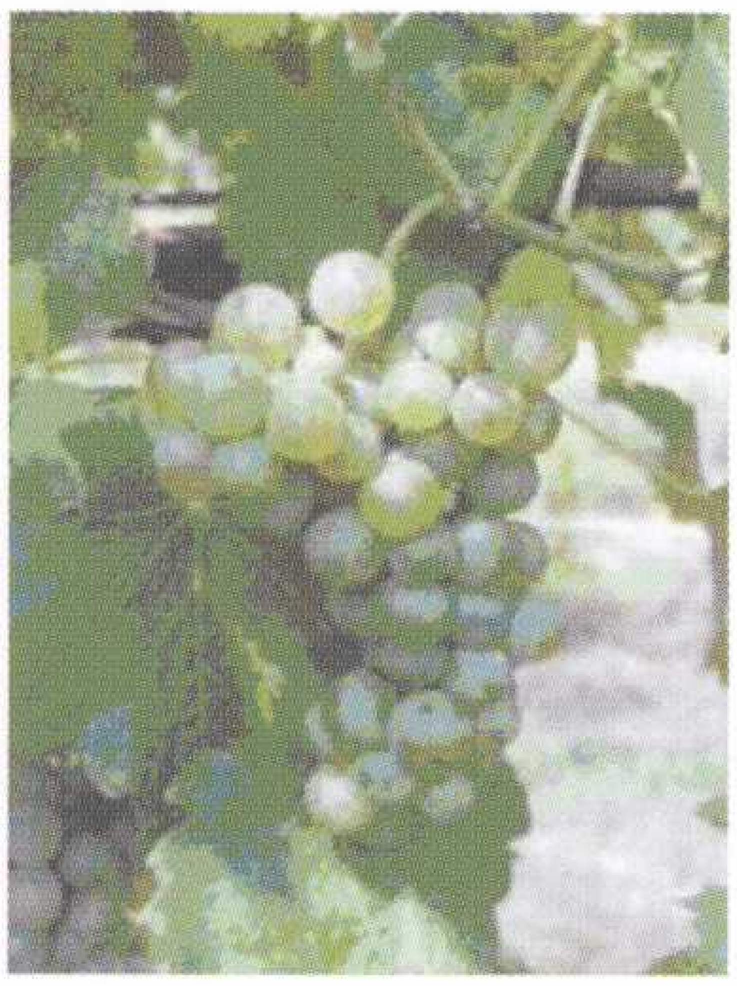
各地的蜜思卡岱

◆法国：卢瓦尔

卢瓦尔大区南特市的名产，是有名的“清淡爽口型”葡萄酒。可以用沉淀腌制方法酿出醇香的辣味葡萄酒。

在法国卢瓦尔大区的南特市周边栽培。原来是从勃艮第引进移植的品种，果实中等大小，果皮薄，具有很强的抗霜冻性，能酿造出具有苹果等新鲜果香、酸度适宜的果香辣味葡萄酒。

它的酸度很有特色，和海鲜类食物搭配更能衬出它的味道，适宜的酸度让人回味无穷。有些时候由它精心酿造出的果实味品种含有的果香可能会使其被误认为是雷司令。



维安妮娅
(Viognier)

这是在法国的隆河谷地、朗格多克地区培育的品种。成熟较晚，收获较迟，可酿造出酒精度数较高的葡萄酒。特点是拥有荔枝、麝香等浓郁芳香和黏稠口感。

维安妮娅酒曾经是隆河谷地孔德里欧(Condrieu)地区很有名的辣味葡萄酒，最近越来越受欢迎，美国加利福尼亚、澳大利亚等地也开始致力于该品种的栽培。人们预期它将成为取代莎当妮的新星。

各地的维安妮娅

◆法国：隆河谷地

从勃艮第向南延伸的地区。闻名世界的橡木桶陈酿白葡萄酒也是用维安妮娅酿造的。孔德里欧就是闻名世界的白葡萄酒之一。

◆法国：朗格多克地区

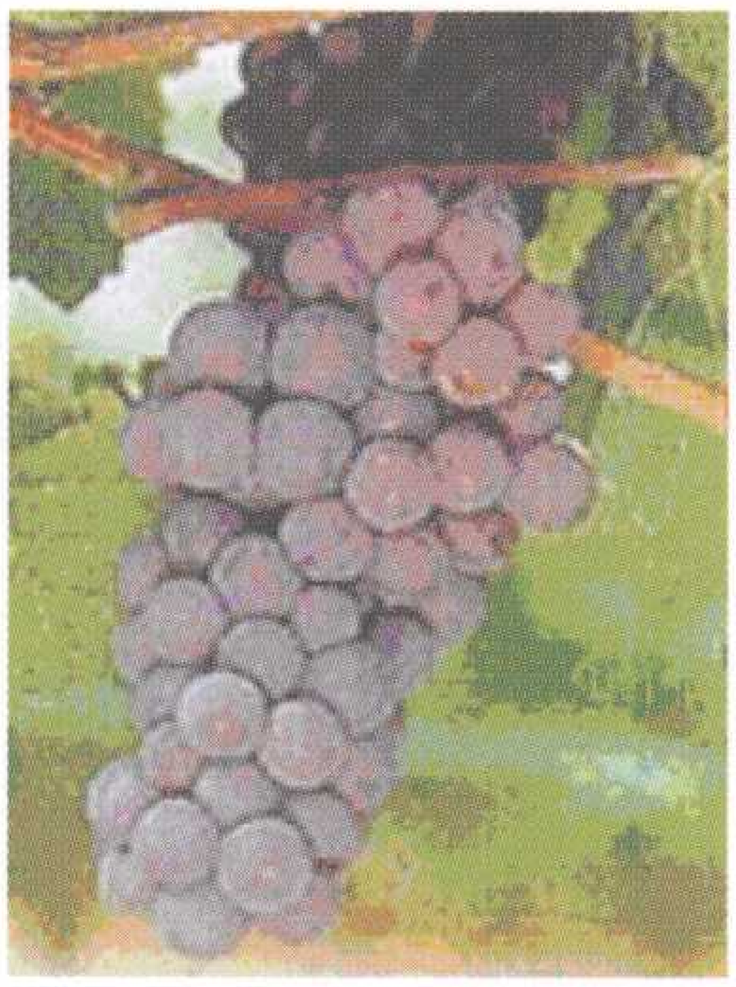
在隆河谷地南部。用单一品种酿造地区性的葡萄酒。在散发西洋梨的水果芳香的众多葡萄酒中，最近人们开始尝试酿造浓郁型罗纳葡萄品种。

白葡萄酒对身体是否有益?

红葡萄酒中的抗氧化物能软化血管，防止动脉硬化。法国人虽然常吃肉食，吸烟率也很高，但是患有富贵病的比例却很低，也有报道称红葡萄酒具有抗老化、预防癌症和老年痴呆症的功效。

那么，白葡萄酒呢? 我们经常说“生牡蛎配白葡萄酒”，这不仅是因为它们的味道，还与白葡萄酒的杀菌作用有密切关系，白葡萄酒对引起食物中毒的沙门氏菌、大肠杆菌具有立竿见影的杀菌功效。另外，白葡萄酒也含有丰富的矿物质。

经常饮用葡萄酒的人看起来年轻、有活力，这究竟是葡萄酒的功效还是因为他们懂得享受人生呢? 也许是两个原因都有吧。



灰皮诺
(Pinot Gris)

这是在法国阿尔萨斯地区和意大利备受欢迎的葡萄品种，在阿尔萨斯被称为“Pinot Gris”，在意大利则被称为“Pinot Grigio”。特点是具有由莎当妮的奶油味和雷司令的芳香珠联璧合而成的独特风格。在阿尔萨斯除了被酿造成酒体丰满的辛辣葡萄酒外，还被酿造成晚摘葡萄酒或贵腐甜味葡萄酒。意大利的灰皮诺是特别受欢迎的干辣型葡萄酒，与爽口的菜肴是绝配。

此外，这个品种在德国、澳大利亚、新西兰等国也有出产。

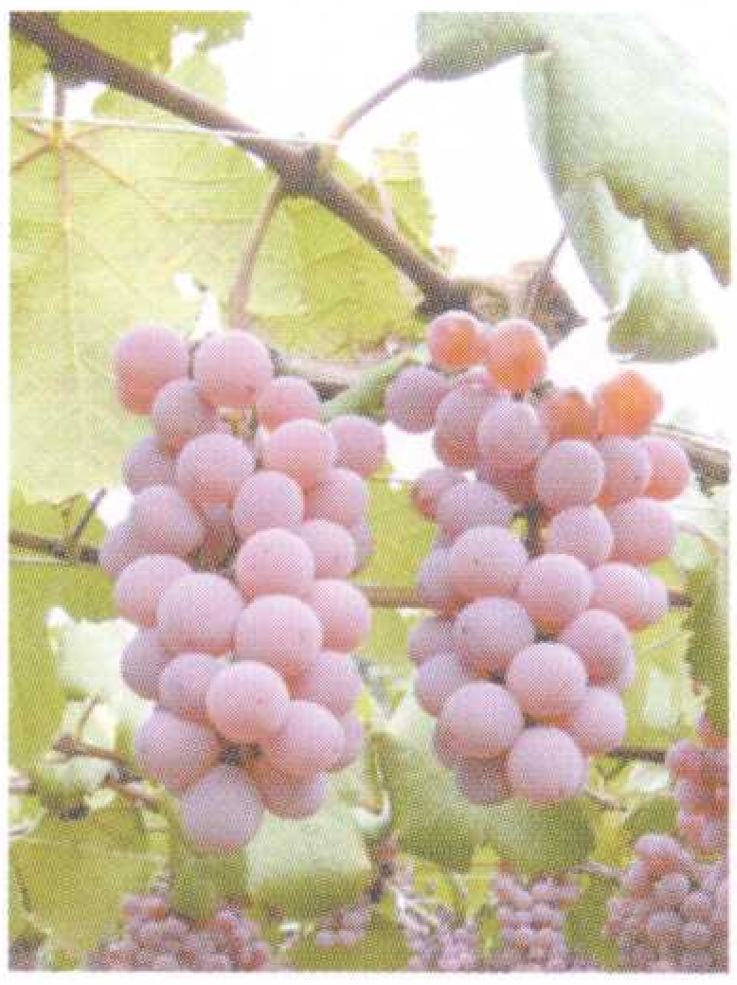
各地的灰皮诺

◆法国：阿尔萨斯

这是阿尔萨斯地区白葡萄酒中口感丰满的辣味葡萄酒，是该地区与雷司令、格乌兹莱妮相媲美的有名品种，能酿造出甜味的晚摘葡萄酒或贵腐葡萄酒。

◆意大利：北部地区

在意大利全境内培育，但以意大利北部为主。能酿造辛辣型果香白葡萄酒，是意大利人非常喜欢的白葡萄酒品种之一。



甲州
(Koshu)

用于酿造白葡萄酒的甲州葡萄据说是日本历史上最古老的品种。该品种清淡、芳香清爽，甜度适中且味道无可挑剔，正如保守谨慎的日本人一样。

甲州葡萄以山梨县为中心在日本全国栽培。

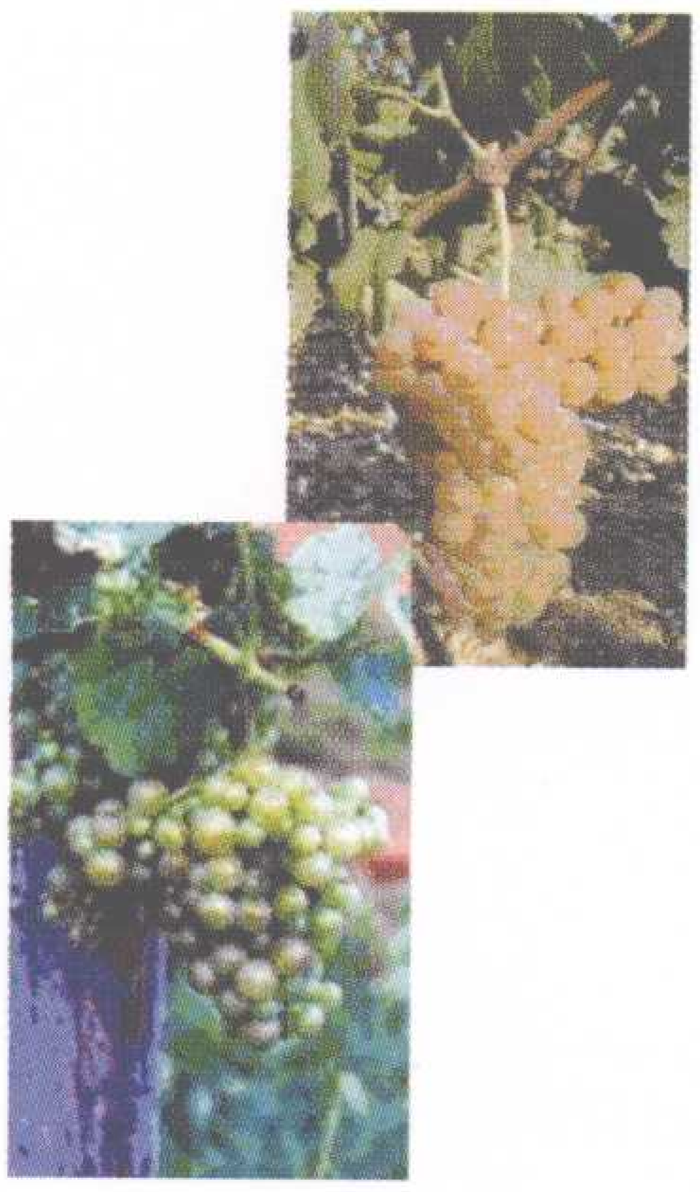
各地的甲州

◆日本：山梨等地

使用日本仅有的品种酿造的清爽优质葡萄酒。和日式料理最相配的就是用这一品种酿造的葡萄酒。

珊瑚与玛珊

(Roussanne Marsanne)



在法国的隆河谷地地区和朗格多克地区种植。

在隆河谷地地区被酿造成陈酿型高级葡萄酒。而越来越多的人开始尝试在朗格多克地区使用这一品种酿造醇厚、圆润的橡木桶陈酿葡萄酒。

珊瑚和玛珊是曾经在法国杂志上被打出高分数的法国南部葡萄酒品种。但是由于它是混酿的而不太引人注目，不过它今后会受到更多人的重视。

各地的珊瑚和玛珊

◆法国：隆河谷地

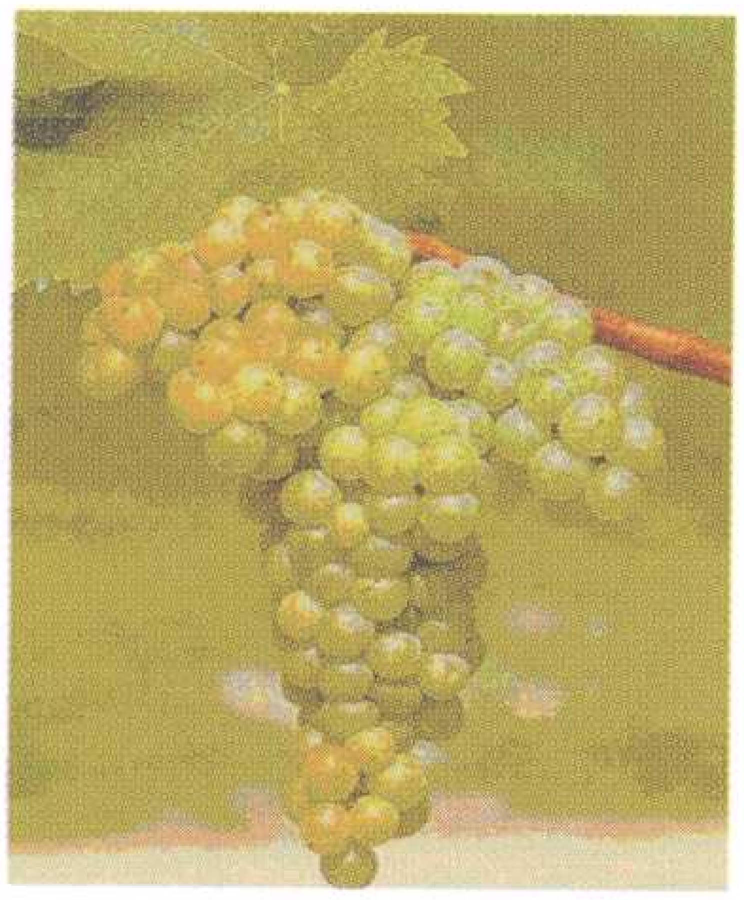
在隆河谷地被混酿成圣约瑟(St-Joseph)、赫尔米达什等知名品牌的葡萄酒，是芳香、耐陈酿的高级葡萄酒。有时因酿造者的不同，也有取其中一个品种单独酿造赫尔米达什的。无论哪一种，都是“隆河谷的高级白葡萄酒”。

◆法国：朗格多克

在比隆河谷地更偏南的朗格多克地区广泛栽培，与隆河谷地相比，这里能酿造出具有南部浓厚果实口感的葡萄酒。芳香浓郁、有果香味道，类型从清淡型到橡木桶陈酿的高级型，可谓种类繁多。

慕斯卡

(Muscat)



慕斯卡又叫麝香葡萄，用来生食十分可口。当然慕斯卡酒也极受欢迎，慕斯卡品种遍布全球，为全世界所青睐。

慕斯卡酒的特点是具有麝香及香瓜的香气，有水果甘甜。很多德国南部产的慕斯卡被酿造成酒精加强型葡萄酒。例外的是，在法国的阿尔萨斯和保加利亚被酿造成辛辣型葡萄酒。

各地的慕斯卡

◆法国：阿尔萨斯

阿尔萨斯的慕斯卡是辣味的。其他地方的慕斯卡多为甜味，在该地却被酿造成辛辣味浓的辣味葡萄酒。

◆法国：隆河谷地和朗格多克地区

用于酿造天然甜味葡萄酒。在隆河谷地南部被称为慕斯卡・威尼斯－彭姆（Muscat de Beaumes de Venise），在朗格多克被称为慕斯卡・里沃萨尔特(Muscat de Rivesaltes)。

◆意大利

阿斯蒂是在皮蒙地区酿造的微甜气泡葡萄酒，其清爽的水果味能给初次饮用的人带来愉悦。在意大利被称为慕斯卡。

价格越贵，味道越好？

价格不等于味道

葡萄酒既有几十元一瓶的，也有几万元一瓶的，这样悬殊的差距是如何形成的呢?

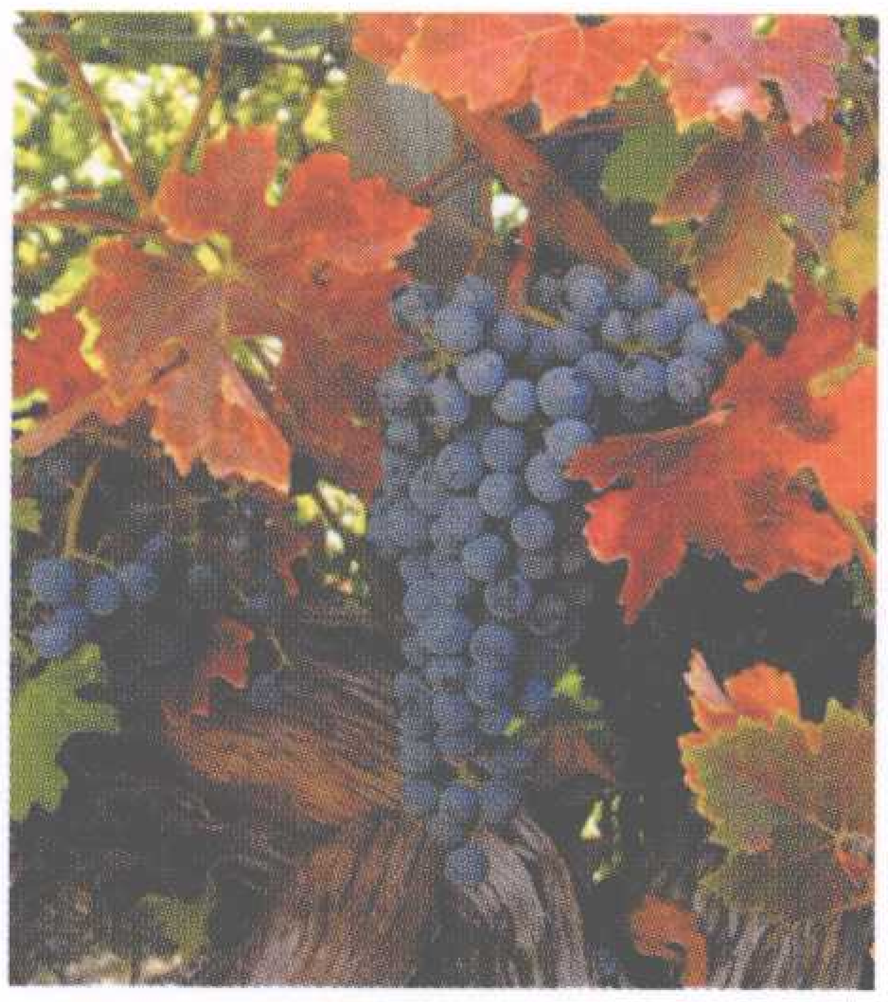
第一个原因就是优质葡萄酒的酿造很费工夫，要精心培育葡萄并酿造，价格也就理所当然地高了起来。第二个原因是优质葡萄酒不能大批量生产，因此上市数量较少，这种稀有性决定了它的高价格。但是我们不能说价格和味道一定成正比。有些葡萄酒被著名鉴定专家评以高分而人气飙升，价格高涨；还有像罗曼妮康帝那样具有传说的葡萄酒，出于投机目的，被人用难以想象的高价交易的情况也有。

上述各种各样的原因决定了葡萄酒的价格，因此不能说价格越高味道就越好。价格适中、味道可口的葡萄酒也有很多。考虑自己的消费承受能力的同时寻找珍品也是品饮葡萄酒的乐趣。

参加拍卖会

得到高级葡萄酒的方法之一就是参加拍卖会。基本流程是事先索取目录，提交报名申请，不能到场竞买的用传真请求代理。

在拍卖会上拍卖的，有酿造者直接提供的“窖藏”葡萄酒，也有出于投机目的而供收藏的葡萄酒，目录上罗列的大多是有名的葡萄酒。不过，拍卖会上也并不一定都是优质的葡萄酒，其中也不乏虽有名但酿造年份不好的葡萄酒。



红葡萄酒

加本力苏维翁
(Cabernet Sauvignon)

加本力苏维翁(又译作卡本内苏维浓、赤霞珠)是用于酿造红葡萄酒的代表品种，是法国波尔多地区的主要品种，拉图堡(Château Latour)、玛歌堡(Château Margaux)等高级葡萄酒也是以此品种为主要原料酿造而成的。

果皮厚实的黑葡萄，种子中单宁的含量较多，因此酒色较深，口味纯正。具有适宜的涩度和酸度，随着陈酿的进行，味道会逐渐变得良好，还含有肉桂和雪松的香气。

说到加本力苏维翁，当属波尔多较有名。不过，美国加利福尼亚的加本力苏维翁在巴黎的葡萄酒研究机构得到了超过波尔多高级葡萄酒的高度好评。

该品种的栽培区域逐年扩大，在欧洲各国、美国加利福尼亚、澳大利亚、智利、南非等地都有栽培。在波尔多白苏维翁、梅洛等品牌红葡萄酒较多，与此相对，其他国家以加本力苏维翁为主要原料酿造的葡萄酒较多，这样的葡萄酒果香浓郁，酒体饱满，是当今世界的流行派。您不妨尝试一下世界各地不同的加本力苏维翁。

各地的加本力苏维翁

◆法国：波尔多

说波尔多地区的加本力苏维翁葡萄酒是世界顶级葡萄酒之一一点也不为过。从拉图堡、玛歌堡等高级酒庄的葡萄酒到普通的日常葡萄酒，展现加本力苏维翁特点的优质葡萄酒被源源不断地生产出来。

◆意大利

以意大利品种为主流的时代已经结束，现在用加本力苏维翁酿造的被称为“超级托斯卡纳”的葡萄酒逐渐崭露头角，登上时代舞台。

◆智利

“智利加本力苏维翁”这个词在葡萄酒迷中间盛传，受欢迎程度越来越高。

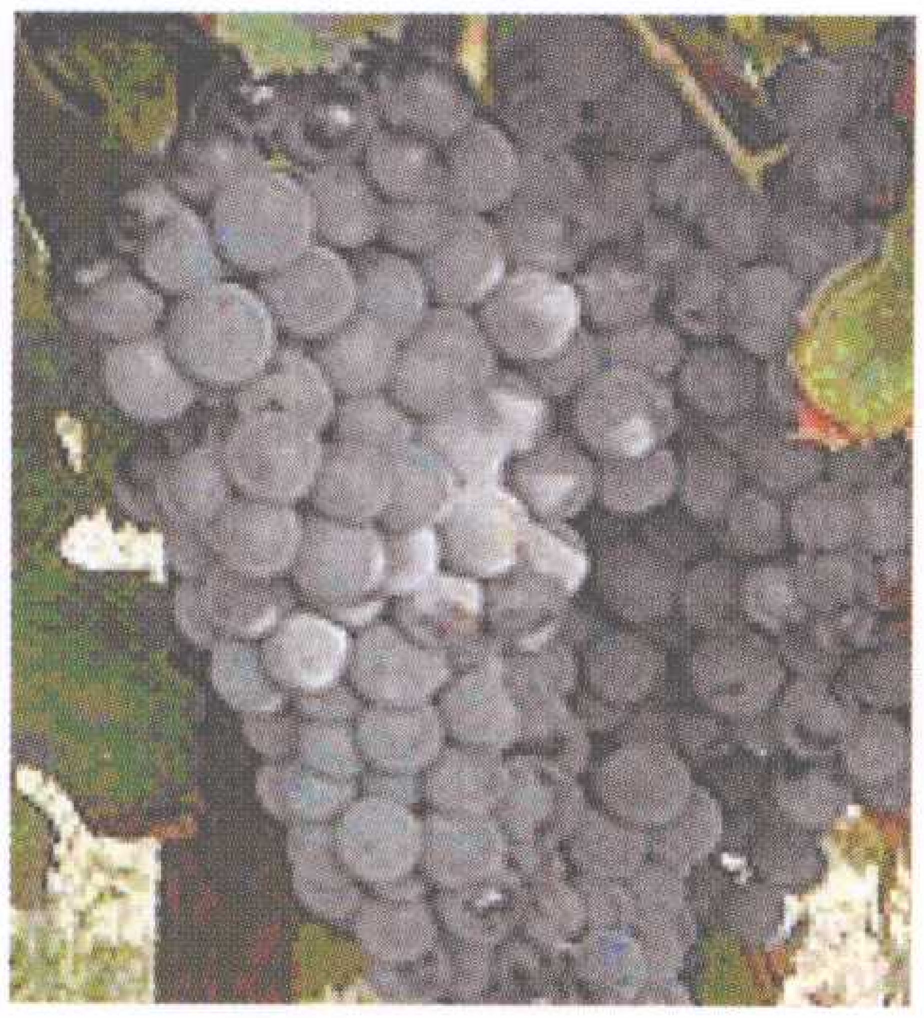
◆美国：加利福尼亚

这里正在酿造着与法国波尔多齐名的世界顶级加本力苏维翁。

◆澳大利亚

本地生气勃勃、洋溢果实味的加本力苏维翁很有名。西澳大利亚正在酿造以它为原料的口感细腻的雅致葡萄酒。

代表世界级品位的葡萄酒接连登场！红葡萄酒的王者！



梅洛
(Merlot)

梅洛是在法国的波尔多地区，特别是圣艾美浓和柏美洛地区广泛栽培的品种。圣艾美浓地区的瓦伦德罗堡(Chateau de Valandraud)、柏美洛地区的柏图斯(Chateau Petrus)等获得全世界好评的葡萄酒都是用梅洛酿造的，它是极具人气的葡萄品种。

用梅洛酿造的葡萄酒具有独特的深红色，与加本力苏维翁相比酸度较低，单宁含量少，因此酿造出的葡萄酒果实味浓厚、圆润柔和、口感好。该品种被称为“具有天鹅绒般的口感”，可以说是红葡萄酒中比较易于入口的品种。另外，从与菜肴搭配方面来说，也许没有比梅洛更适合与各种菜肴搭配的葡萄酒了。肉类、鱼类、西餐等，大多数都能和口感柔顺的梅洛相搭配。

最近加利福尼亚也在酿造世界顶级的梅洛，但与法国相比，给人的印象是更具有丰富的水果口感。此外，南非、智利等地区的栽培也不断增多，大量的成功实例证明该品种在全世界越来越受欢迎。

各地的梅洛

◆法国：波尔多

在法国被称为右岸的圣艾美浓和柏美洛等地区，梅洛是用来酿造葡萄酒的主要品种。与加本力苏维翁相比，它圆润柔顺、口感好，所以是与加本力苏维翁齐名的人气品种。

◆美国：加利福尼亚

在加本力苏维翁取得巨大成功的同时，加利福尼亚的梅洛品质也在不断提高。品尝时，在柔和中能感受到加利福尼亚阳光的味道。

◆智利

把自己定位为世界顶级葡萄酒产地的智利近年来在梅洛品种酿造方面也取得了显著飞跃。酒体丰满、充满果实味、柔和的梅洛应该是今后的“成长股”吧。

黑品诺
(Pinot Noir)

法国波尔多地区的代表品种是加本力苏维翁，而勃艮第地区的代表品种是黑品诺。果实为黑色的小圆粒，果皮较薄。与加本力苏维翁相比，单宁含量适中，一般味道圆润醇厚，有强烈的果实味。由于它是适于长期陈酿的类型，于是就有了传说中当年拿破仑远征之际必带的香贝天（Chambertin）、世界第一高价的罗曼妮·康帝等这样有名的优秀葡萄酒。

除了勃艮第，黑品诺在香槟区、阿尔萨斯和德国也是传统酿造品。最近意大利也在盛行优质黑品诺的酿造。在加利福尼亚，也许是受到了电影《Sideway》的影响，黑品诺很有人气，价格有上升的趋势。此外，在美国的华盛顿州、俄勒冈州以及澳大利亚和新西兰黑品诺也可以说是有人气的国际级红葡萄酒品种。另外在法国南部，充满果实味的黑品诺非常成功，不过作为高级葡萄酒，它的价格却不是很高，以普通的大众价即可购买享用。

由黑品诺单一品种酿造的酒，由于产地、生产者不同，其味道也会有很大差别。毫无疑问，黑品诺正是适合比较饮用的葡萄酒品种。

各地的黑品诺

◆法国：勃艮第

说到勃艮第的葡萄品种首推黑品诺。在勃艮第地区，除了宝祖利，其余地区的黑葡萄几乎100%属于黑品诺品种。从充满果实味的普通品种到像罗曼尼·康帝那样具有象征意义的以及在特殊葡萄园培育的世界级品种，应有尽有！

◆德国

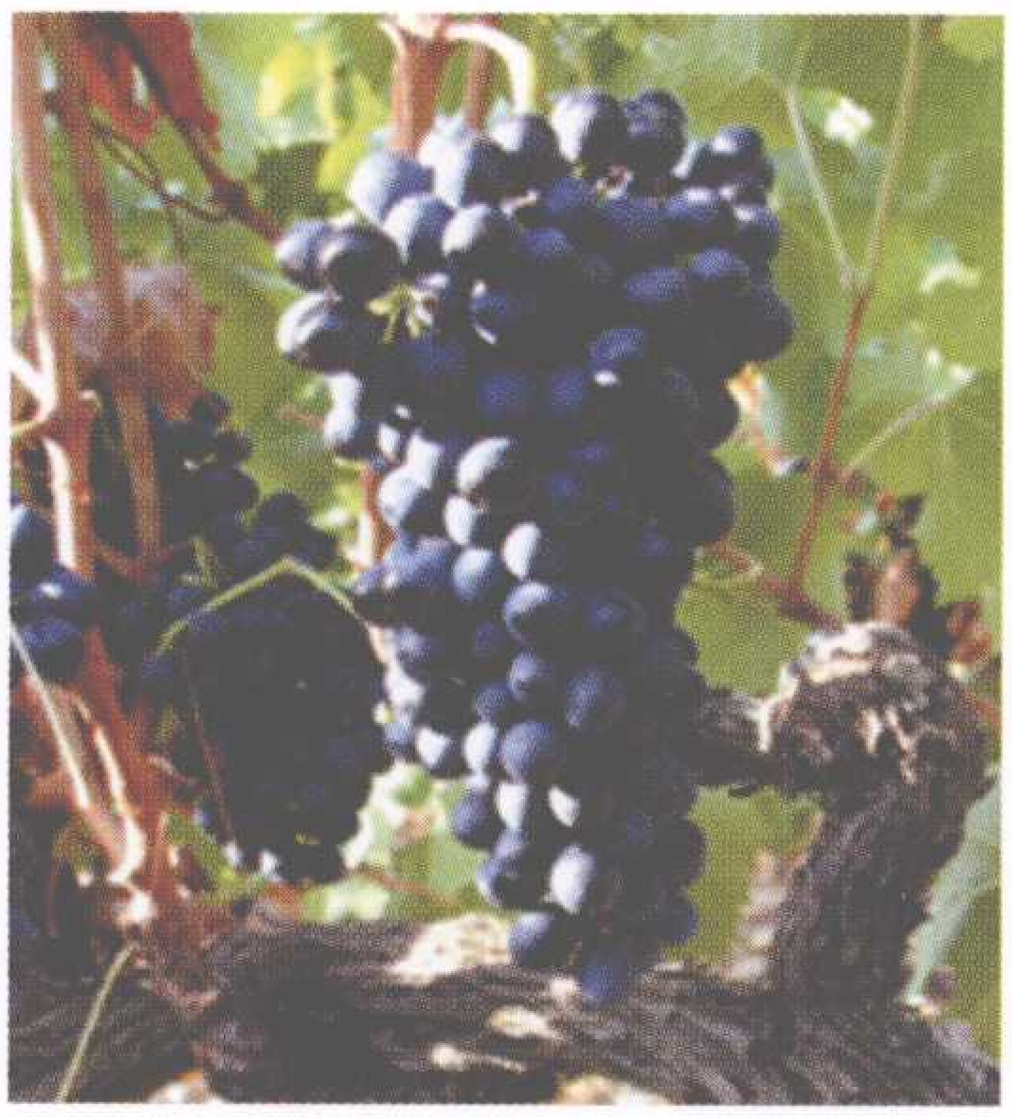
黑品诺在红葡萄酒产量较少的德国属于数量较少的红葡萄代表品种。别名斯贝博贡德(Spatburgunder)，通常可酿造出有酸味、涩度低的红葡萄酒。

◆意大利

在意大利北部酿造，别名Pinot. Nero。葡萄酒细腻，苦涩较少。也用于弗兰奇亚考达(Franciacorta)等上等气泡葡萄酒的酿造。

◆美国：加利福尼亚

自从电影《Sideway》中提到了黑品诺以来，加利福尼亚黑品诺的人气在全世界蔓延。它是酸度较强的品种，加利福尼亚的日照造就了这一品种适度的果实味。最近这里能生产出不亚于勃艮第高级黑品诺的葡萄酒。



希哈

(Syrah)

希哈（Syrah），也有译为席拉、席拉思的，是在法国的隆河谷地地区和朗格多克地区、澳大利亚、美国加利福尼亚等温暖地区栽培的葡萄品种。但是很多优良的希哈尽管需要白天的温暖，却也要依靠早晚的寒冷来调节其酸度。它的单宁含量多，与精心培育的希哈果实味相结合，除了新鲜的时候能酿造出易于入口的葡萄酒外，陈酿后还能酿造出口感圆润、酒体饱满的葡萄酒。它的颜色也是带有黑色的深红，香气是黑醋栗等果实味和芳草等香料混合的香味。

除了露迪山麓(Cote Rotie)、赫尔米达什等法国隆河谷地地区的有名产地外，希哈在美国加利福尼亚和澳大利亚也备受欢迎。在澳大利亚被称为设拉子。在法国南部的朗格多克、鲁西戎等地，带有浓厚香料味的希哈的生产地逐渐增多，影响越来越大。这种味道较浓但不太涩且果实味浓厚的优质葡萄酒，也许比加本力苏维翁更适合你的口味，让你欢喜。没有饮用过的人一定要尝试一下。

各地的希哈

◆法国：隆河谷地地区

使用希哈酿造出世界顶级葡萄酒的就是这个地区。除了酒体饱满、口感润滑的赫尔米达什葡萄酒外，普通的隆河谷地地区的葡萄酒也主要以这一品种进行酿造。

◆法国：朗格多克地区

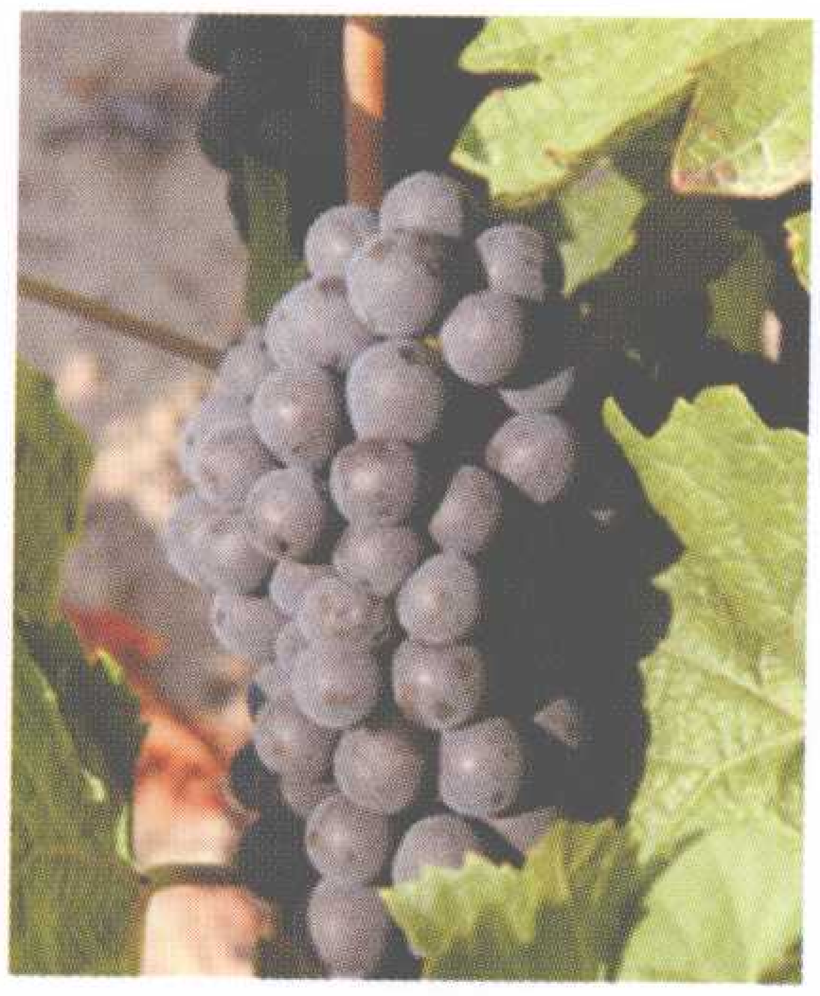
这里除了把希哈作为单一品种酿造外，还会与歌海娜等混酿成陈酿型葡萄酒。

◆澳大利亚

希哈在澳大利亚被称为“设拉子”，是澳大利亚的代表品种。很多充满果实味的浓郁型葡萄酒、高级品牌葡萄酒也使用希哈酿造。此外，在西澳大利亚，人们正在精心培育有机设拉子，口感细腻的天然葡萄品种也在不断生产。

◆美国：加利福尼亚

用在中央海岸线采摘的具有较高酸度和浓厚果实味的葡萄酿造的优质希哈葡萄酒受到当地人的欢迎。提到加利福尼亚，就让人想到加本力苏维翁，但是“希哈和黑品诺”以后会不会更加引人注目呢？我们拭目以待。



甘美

(Gamay)

法国勃艮第地区宝祖利的代表品种。

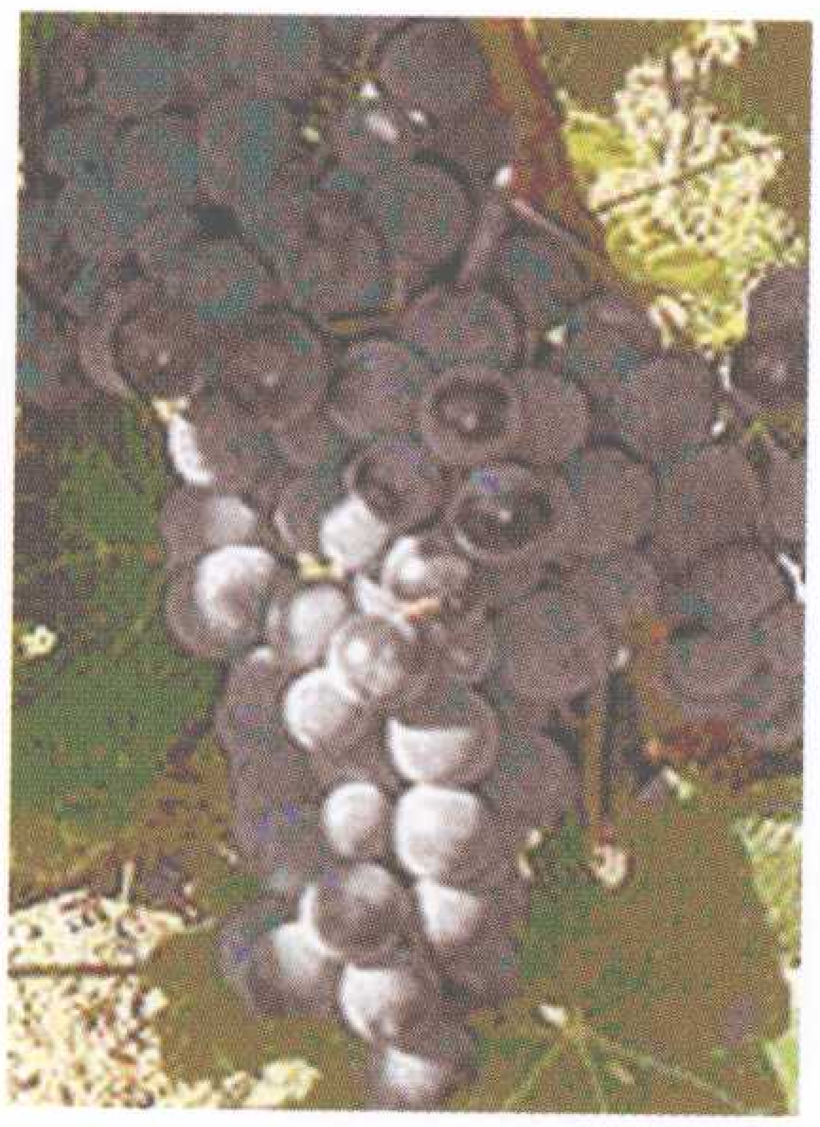
用甘美酿造的葡萄酒很多为浅色调，为了能够品尝到其清淡的水果味，适宜在新酒时期饮用。在宝祖利地区，除了新酒，还酿有容易和黑品诺相混淆的陈酿型葡萄酒。

无论哪一种，甘美葡萄酒均带有草莓等水果香，不能饮用苦涩红葡萄酒的入门者不妨一试。

各地的甘美

◆法国：宝祖利

说到甘美酿造出的葡萄酒当属宝祖利地区的最有名，说到宝祖利地区的葡萄酒首推甘美。从像新酒那样短时间酿造的新鲜葡萄酒到浓郁优雅的葡萄酒，甘美葡萄酒受到了当地葡萄酒爱好者的喜爱。



加本力弗朗

(Cabernet Franc)

加本力弗朗又叫品丽珠，是在法国的波尔多、卢瓦尔地区酿造的品种。与加本力苏维翁有些相似，但是酸度较低，单宁含量少，可以酿造出味道柔和的葡萄酒。很多时候在波尔多地区，加本力苏维翁比加本力弗朗更出名些，但在卢瓦尔地区，以加本力弗朗为主要原料酿造出的“契农”(Chinon)、“索缪尔香槟”(Saumur Champagne)等葡萄酒十分著名。

各地的加本力弗朗

◆法国：波尔多

在波尔多，加本力弗朗与梅洛一起作为辅助品种使用。此外，在右岸地区，有若干酒庄酿造出了以此品种为主要原料的高级葡萄酒。它的特点是不出风头，单宁细腻，口感润滑。

◆法国：卢瓦尔

这个地区用加本力弗朗酿造出的索缪尔香槟被誉为卢瓦尔红葡萄酒的顶峰，该地还酿造有许多圆润醇厚的优质红葡萄酒。

歌海娜

(Grenache)

原产地为西班牙，色调较深，果香浓郁。以该品种酿造的葡萄酒度数高，口感浓厚而圆润。

在法国的隆河谷地、朗格多克地区、地中海一带广泛种植，用于混酿和玫瑰红酒的酿造。教皇新堡（Chateauneuf-du-Pape）较有名。此外，西班牙、美国加利福尼亚、澳大利亚也有种植。

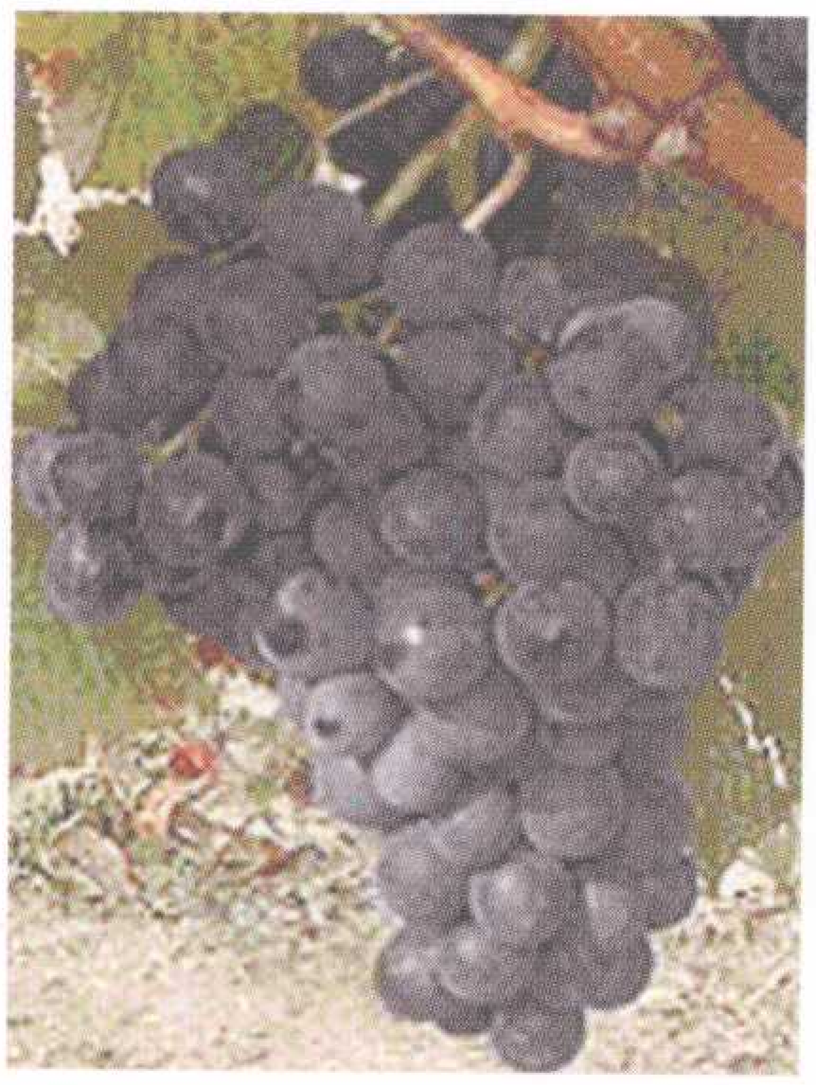
各地的歌海娜

◆法国：隆河谷地地区

把歌海娜与希哈混酿，可以酿造出果味丰富的葡萄酒。歌海娜是酿造隆河谷地的教皇新堡（Chateauneuf-du-Pape）葡萄酒不可或缺的品种。

◆法国：朗格多克地区

该地区的红葡萄酒得到了全世界的认可，因此歌海娜和希哈一起成为当地不可或缺的葡萄品种。很有人气的奥立欧堡（Château Les Ollieux）和洛斯碧达雷城堡（Château L'Hospitalet）之所以得到好评就是因为以歌海娜为主要原料酿造。初次喝这种果味丰富、口感柔和的红葡萄酒时，就会感叹"太好喝了"！



马尔贝克

(Malbec)

马尔贝克是在法国西南部的卡奥尔（Cahors）、波尔多等地区栽培的品种。单宁丰富，用该品种酿造的葡萄酒不只是黑色，还有近于黑色的深色。用马尔贝克单独酿造的葡萄酒有卡奥尔（Cahors）、歌亚克（Gaillac）。

马尔贝克在波尔多地区是作为辅助的葡萄品种来酿造葡萄酒的。近年来引人关注的是阿根廷。由于气候和水土较适宜，随着技术的快速进步，阿根廷生产的葡萄酒的品质也在不断提高。

各地的马尔贝克

◆法国：西南地区

在卡奥尔，用马尔贝克酿造的被称为"黑葡萄酒"的葡萄酒很有活力，颜色较深，因此推荐给想喝酒劲强的葡萄酒的人。该酒因精心酿造，产量很少。

◆阿根廷

另外一个大力培植马尔贝克的国家是阿根廷，虽与法国西南地区处于不同半球，但阿根廷酿造出的葡萄酒同样果味浓郁，是阿根廷人民引以为荣的红葡萄酒。

内比奥罗

(Nebbiolo)

内比奥罗是意大利红葡萄酒的代表品种。主要在皮埃蒙特地区栽培，在这里酿造出意大利的顶级葡萄酒“巴罗洛”和“巴巴莱斯克”等。

如其名字由“Nebbia”（雾）而来一样，内比奥罗在多雾的山麓丘陵地带种植，所以又叫雾葡萄。

内比奥罗单宁较多，酸度较高，陈酿时间长，可酿造出具有复杂味道的醇厚葡萄酒。颜色是带茶色的红，拥有胡椒和香草等香料味的同时还散发着覆盆子等果实味。内比奥罗是晚熟品种，收获期一般在10月中旬。

各地的内比奥罗

◆意大利：皮埃蒙特地区

说到意大利皮埃蒙特地区的葡萄，当属内比奥罗葡萄最有名，要说“皮埃蒙特的高级红葡萄酒”就相当于说“内比奥罗葡萄酒”。在皮埃蒙特地区的巴罗洛和巴巴莱斯克产区，花合适的价钱就可饮用到可口的内比奥罗葡萄酒。说它是意大利黑葡萄之王也不为过，它还能酿造出陈酿型葡萄酒。

桑吉奥维斯

(Sangiovese)

以意大利中部的托斯卡纳产区为中心在意大利全国都有栽培，是在意大利最流行的红葡萄酒酿造品种。由于栽培地区和酿造方法的不同，由此酿出的葡萄酒的质量也会有很大差异。以桑吉奥维斯酿造出的葡萄酒种类主要有蒙塔尔奇诺布鲁诺、康帝等。

桑吉奥维斯拥有野樱桃等果实芳香和香草等香料味，充满浓郁的水果味和酸味，此外，单宁稳定也是桑吉奥维斯的特点之一。

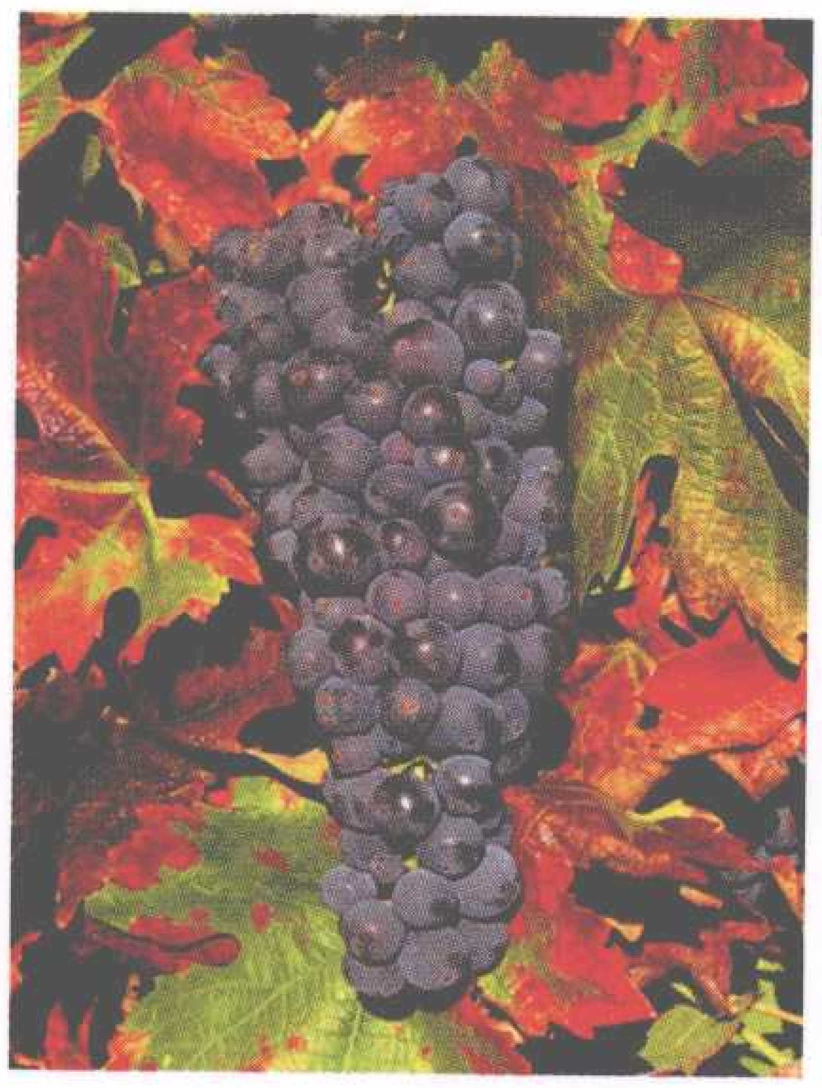
各地的桑吉奥维斯

◆意大利：托斯卡纳

无论是酿造随意型的康帝、带有地区名的康帝，还是酿造蒙塔尔奇诺布鲁诺和被称为超级托斯卡纳的葡萄酒，这个葡萄品种都是不可或缺的。果实味丰富、容易入口的桑吉奥维斯可以说是意大利红葡萄的代表品种。

◆美国：加利福尼亚

如今，在加利福尼亚，桑吉奥维斯很受欢迎，加利福尼亚独有的果实味使意大利品



仙芬黛
(Zinfandel)

仙芬黛是美国加利福尼亚的特有葡萄品种，具有黑莓的果实芳香，特点是单宁温和、酸度强烈。用它酿造的葡萄酒味道各异，从清淡的水果清香型到长期陈酿的浓郁型都有。

包括纳帕山谷产地在内，在门多西诺、索罗马、蒙特里等加利福尼亚代表产地几乎都培育这一品种。最近人们致力于提高仙芬黛的品质，具有代表性的名葡萄酒接连诞生。如果去加利福尼亚的餐馆，您不妨点一瓶这个品种的葡萄酒试一下，相信您一定会尽兴。

各地的仙芬黛

◆美国：加利福尼亚

仙芬黛作为加利福尼亚的特有品种，使美国人引以为荣。由它酿造出的仙芬黛葡萄酒是白宫的晚餐会上经常见到的葡萄酒品种。正如他们用“果酱般美味”来形容仙芬黛那样，该品种的特点就是味道新鲜有活力，果实味浓厚。

添普兰尼洛
(Tempranillo)

添普兰尼洛是西班牙全国的代表品种，可酿造出深红褐色的浓郁型葡萄酒。添普兰尼洛和加本力苏维翁等一样同属陈酿型，新酒时期香气较弱，随着陈酿的进行，开始散发花朵的馥郁芳香。在西班牙的加泰隆尼亚地区被称为“野兔眼”（UL DES LE BLE），在拉曼恰区被称为森希贝尔（CENCIBEL）。

在西班牙无论哪个地方，酒都是陈酿结束后上市，因此味道圆润醇厚。

当您初次饮用西班牙东海岸线佩内德斯的添普兰尼洛时，除了可以品尝到它的醇厚圆润，还会惊讶于其低廉的价格，可以说添普兰尼洛是物美价廉的品种。

各地的添普兰尼洛

◆西班牙

添普兰尼洛在西班牙是相当于加本力苏维翁级别的品种，很流行，十分受欢迎。地中海沿岸佩内德斯的添普兰尼洛物美价廉，经济实惠。此外，在里奥哈地区也使用这一品种酿造陈酿型高级红葡萄酒。另外，拿瓦拉区(Navarra)、杜罗河区(Ribera del Duero)等西班牙名牌葡萄酒都使用这一品种来酿造。

第2章

世界各地的葡萄酒

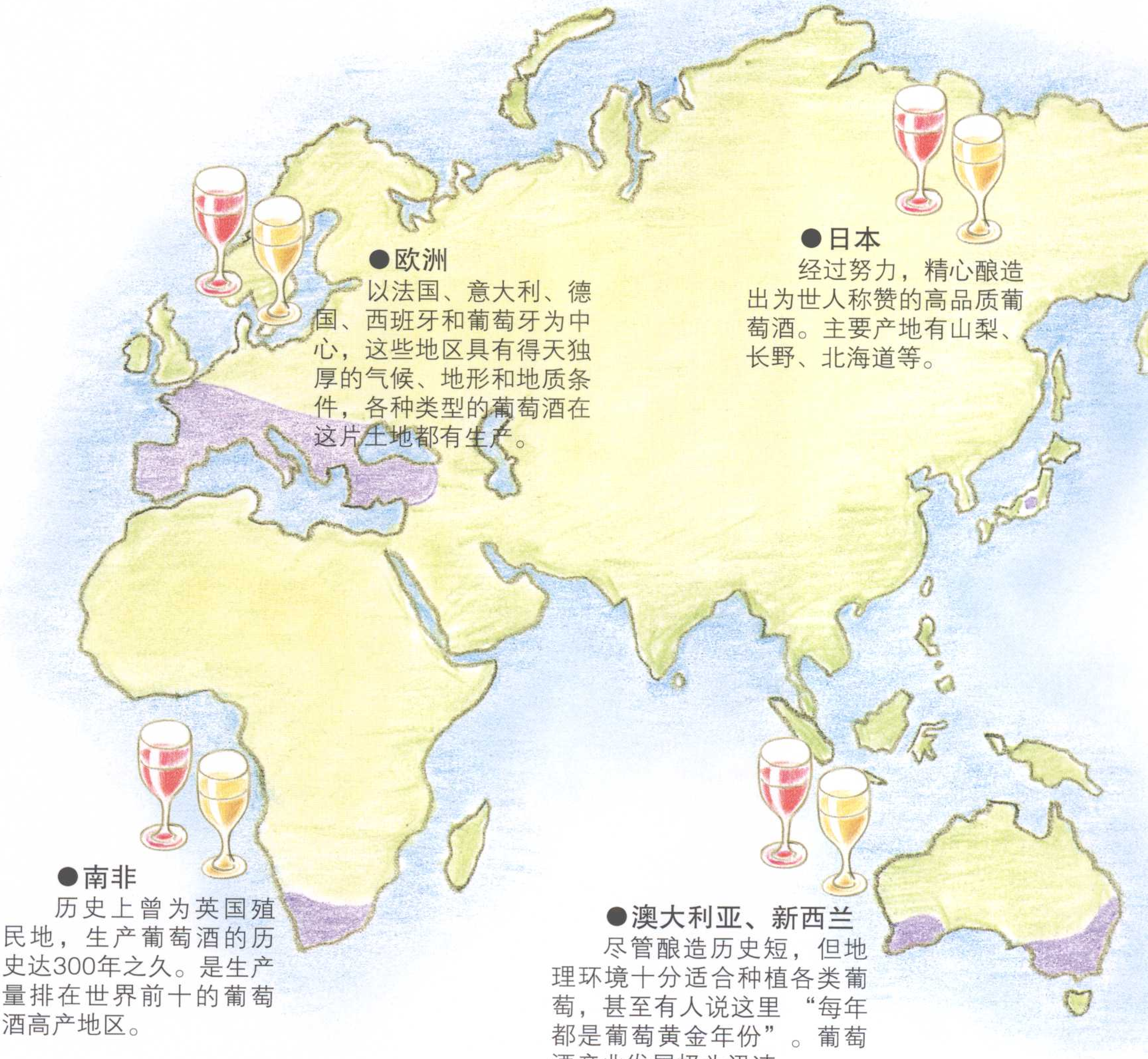
美味的葡萄酒遍布世界各地。

从创始国法国、意大利到有“葡萄酒新世界”之称的美国、智利。

请尽情享用由专业酿造者精心酿造出来的美味葡萄酒吧！

世界主要葡萄酒产地

说完品种，我们来谈一下产地。在这里我们将按国别划分葡萄酒的主要产地，分别介绍各地的特色及值得推荐的葡萄酒，以及酿造出美味葡萄酒的酿酒房。此外，我们还将倾听热情洋溢的葡萄酒酿造者的心声。请怀着惬意的心情一边阅读，一边尽情品味各地的葡萄酒。



●欧洲

以法国、意大利、德国、西班牙和葡萄牙为中心，这些地区具有得天独厚的气候、地形和地质条件，各种类型的葡萄酒在这片土地都有生产。

●日本

经过努力，精心酿造出为世人称赞的高品质葡萄酒。主要产地有山梨、长野、北海道等。

●南非

历史上曾为英国殖民地，生产葡萄酒的历史达300年之久。是生产量排在世界前十的葡萄酒高产地区。

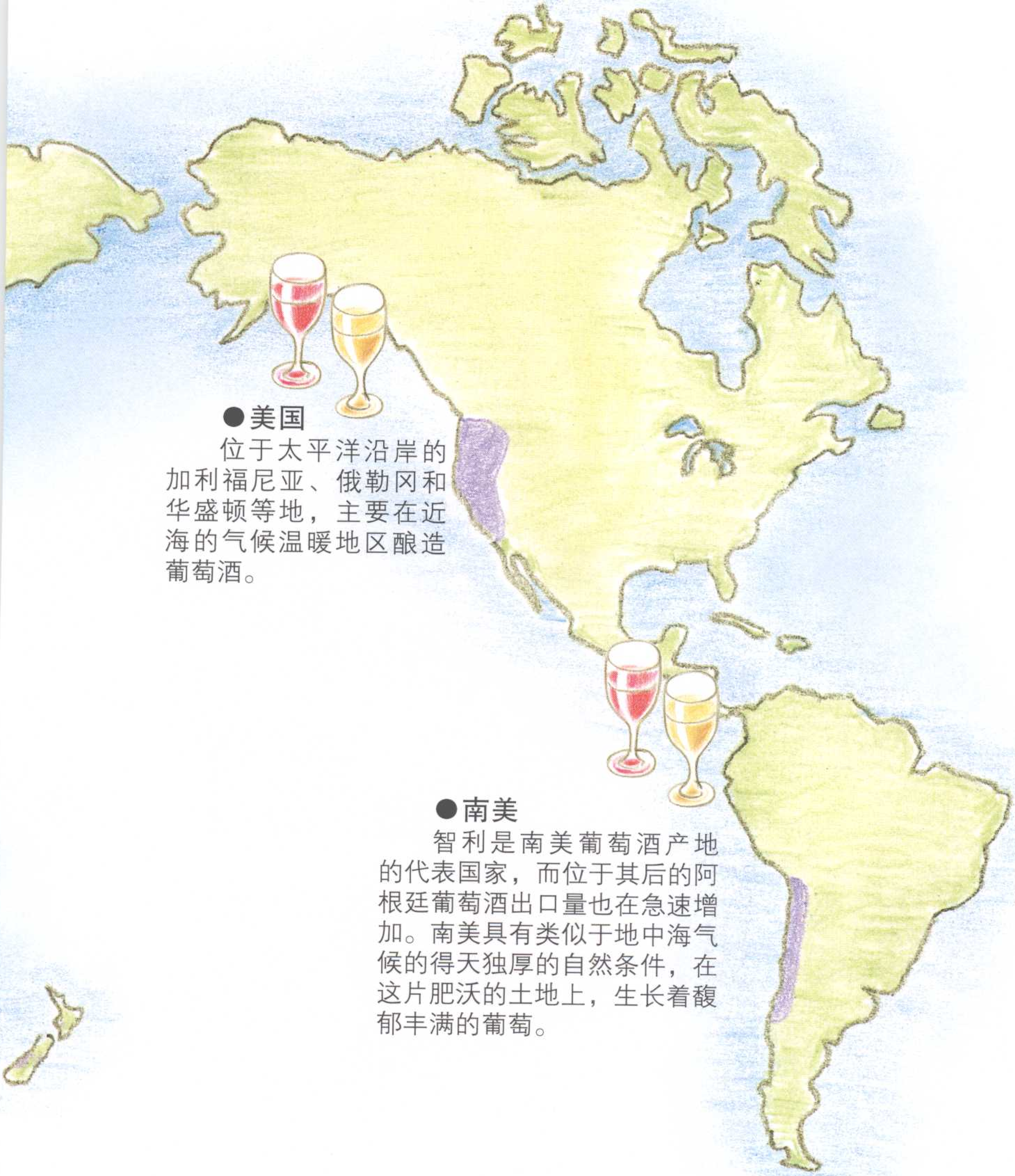
●澳大利亚、新西兰

尽管酿造历史短，但地理环境十分适合种植各类葡萄，甚至有人说这里“每年都是葡萄黄金年份”。葡萄酒产业发展极为迅速。

葡萄酒产地

葡萄酒的产地是指作为原料的葡萄的栽培地区。这些地区大多数是年平均气温在10℃～20℃之间的温暖地区，位于北纬30～50度附近和南纬20～40度附近，而且环境气候要十分适合葡萄的生长，具有足够的日照时间和年降水量等气候条件。

世界上具备葡萄生长条件的葡萄酒生产国有50个。其中，具有悠久葡萄酒酿造历史的欧洲占据世界总产量的70%，其余的葡萄酒则分布在美国、南美、日本、澳大利亚、新西兰、南非等较新的产地。(因此，在这些国家酿造的葡萄酒被称为新世界葡萄酒。)近年来，新世界葡萄酒的品质和受欢迎程度都有惊人的提升。不管是历史悠久且种类繁多的欧洲葡萄酒，还是融合了大量现代研究成果的新世界葡萄酒，均是味道醇厚，使人心醉。



●美国

位于太平洋沿岸的加利福尼亚、俄勒冈和华盛顿等地，主要在近海的气候温暖地区酿造葡萄酒。

●南美

智利是南美葡萄酒产地的代表国家，而位于其后的阿根廷葡萄酒出口量也在急速增加。南美具有类似于地中海气候的得天独厚的自然条件，在这片肥沃的土地上，生长着馥郁丰满的葡萄。

法国
（France）

香槟区
兰斯
巴黎
塞纳河
斯特拉斯堡
阿尔萨斯
索恩河
卢瓦尔河
卢瓦尔
勃艮第
里昂
大西洋
波尔多
隆河谷地（罗纳河谷地）
罗纳河
阿维尼翁
加龙河
尼斯
普罗旺斯
法国南部
朗格多克–
鲁西戎
地中海

说到葡萄酒，首推法国。虽然栽培面积不及世界第一的西班牙，但是法国葡萄酒的产量、消费量、出口量均居世界第一位。

法国葡萄酒的酿酒历史悠久，可以追溯至公元前，从公元6世纪开始达到鼎盛时期。由于基督教的关系，法国葡萄酒曾主要是在修道院酿造。之后，葡萄酒迅速普及。在18世纪，由于使用了玻璃瓶和软木塞，酒的保存期得以延长，葡萄酒发展越来越快。19世纪后半期，从美国引入的葡萄蚜虫使法国本土的葡萄遭遇了毁灭性的灾害。后来凭借把欧洲葡萄枝嫁接在抗虫害的美国葡萄根上的技术，使法国得以抵御这次灾害。

法国的葡萄酒为世人青睐的原因是在拥有这样的历史和文化背景的基础上，各个产地酿造出的葡萄酒特色各异。波尔多、勃艮第、香槟区……随便列出一个名字就是著名的葡萄酒产地。即使是同一产地，酿造者不同，酿造出的葡萄酒也会各具特色。因此，人们被深奥的法国葡萄酒“俘虏”也是理所当然的。

接下来我们一起看一下法国各个葡萄酒产地的特色。

法国葡萄酒等级

欧盟规定把葡萄酒分为日常餐桌酒和指定地区优质酒两类，法国也遵从这一葡萄酒分类规定，并在此基础上把两大类再各自细分为两类，从而采用四个等级。

- 法定产地葡萄酒
  Appellatione d'Origine Contrôl ée e（AOC）
- 优良产地葡萄酒
  Appellatione d'Origine Vin Délimité de Qualit é Supérricure （AOVDQS）
- 地区餐酒
  Vins De Pays（VDP）
- 日常餐酒
  Vins De Table（VDT）

要入选最高级别的法定产地葡萄酒，须在符合法律规定的原产地、葡萄品种、栽培方法、酿造方法等基准的基础上，经过INAO（原产地名称研究所）的检验，才能成为专家认可的法定产地葡萄酒列表上的合格产品。现在能使用AOC标识的产地有400个。

优良产地葡萄酒（AOVDQS）和法定产地葡萄酒（AOC）一样同属INAO管辖，只是法律规定的原产地、葡萄品种、栽培方法、酿造方法等基准比AOC的规定略微宽松，其中升级为AOC的也很多。

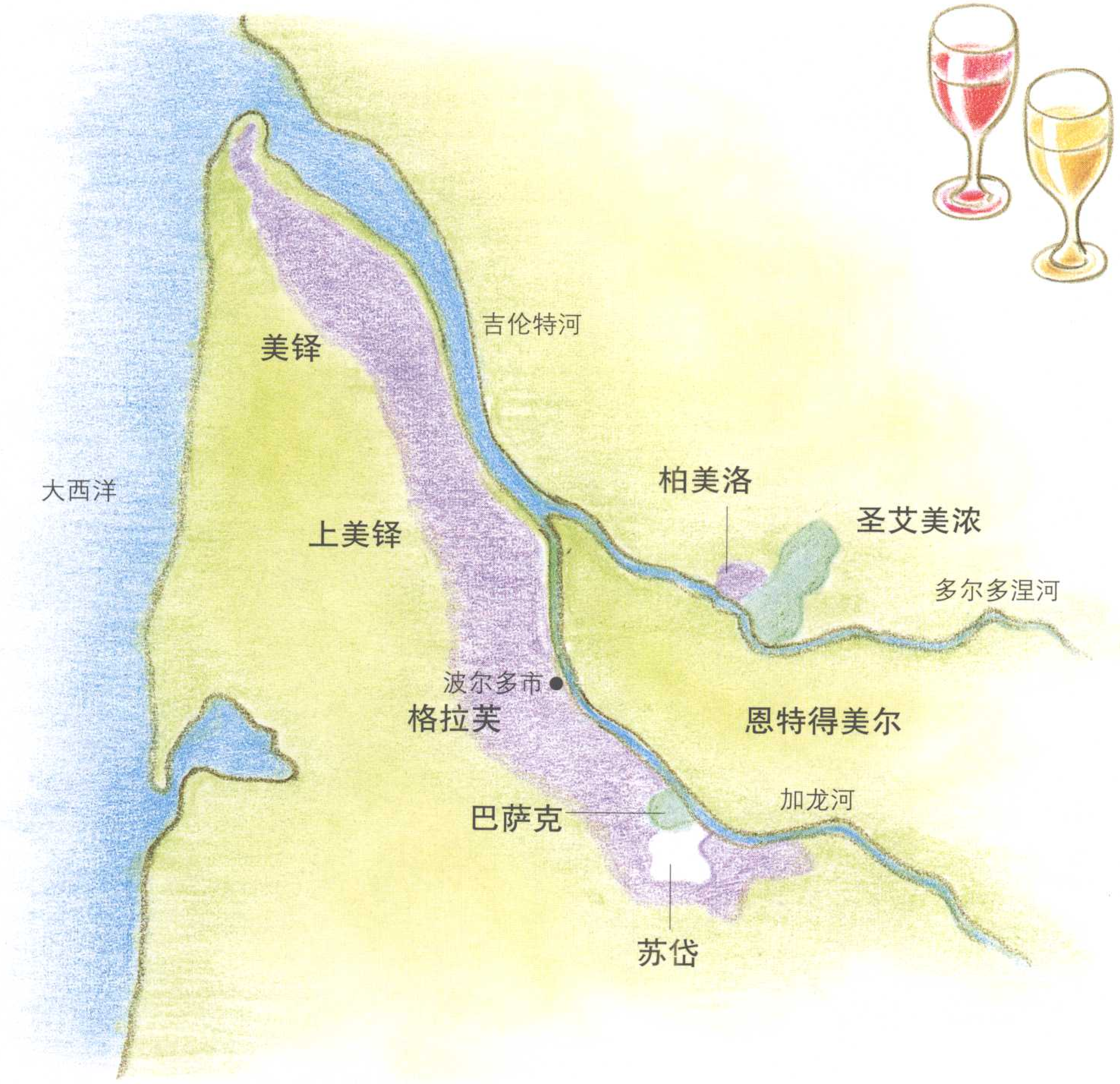
地区餐酒是限定在法国境内产地酿造的餐桌酒，即地区产地酒。不能和其他产地的葡萄酒勾兑，可用产地名命名。

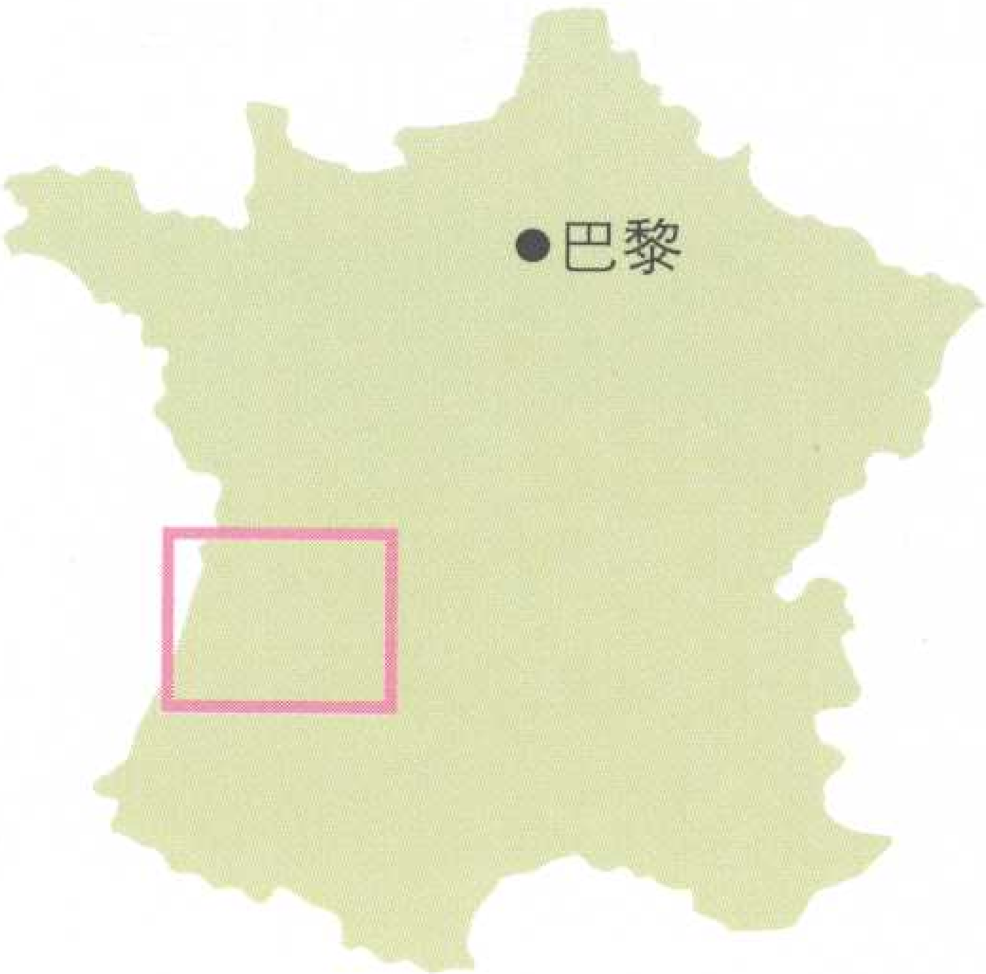
日常餐酒是用欧盟境内不同原产地或原产国的葡萄酒勾兑而成的葡萄酒。不能标注葡萄的品种名和收获年份。

地区餐酒和日常餐酒归法国葡萄酒同业联盟（ONIVINS）管理。

在这样的规定下，许多人会认为法定产地葡萄酒的级别、价格一定比地区餐酒和日常餐酒高。其实，从一定意义上讲，地区餐酒和日常餐酒因为不受规定限制，才更能酿造出优质的葡萄酒。在使用非本土的葡萄品种酿造出的这两个级别的葡萄酒中，很多品质和价格都会超越法定产地葡萄酒。

波尔多
(Bordeaux)





波尔多是位于法国西南的吉伦特河流域的最大的葡萄酒产地，这里酿造的葡萄酒大多数为AOC法定产地葡萄酒，占法国AOC葡萄酒产量的三分之一。

有“葡萄酒女王”之称的波尔多是红葡萄酒宝库。有在左岸酿造的酒体厚实丰满的红葡萄酒（主要是以加本力苏维翁为基础，加入加本力弗朗、梅洛等数种葡萄混合酿造）、在右岸的圣艾美浓酿造的柔和丰满的红葡萄酒（以加本力弗朗和梅洛为主要原料混合酿造），无论哪一种都受到全世界人们的青睐，“女王”的宝座非此地莫属。

波尔多的葡萄酒大多是由两种以上葡萄混合酿造而成。这也是波尔多地区拥有数目众多、个性丰富的葡萄酒的原因。波尔多地区以历史悠久的城堡酒庄为主，如今个人经营的城堡酒庄也在增加，而新锐酿造者则用独到的酿造技术来积聚人气。

此外，在白葡萄酒领域，波尔多地区除了酿造很多优质的白葡萄酒外，这里的贵腐葡萄酒也很有名。

在城堡中酿酒?

波尔多的酿酒房被称为城堡(Château)。之所以使用“Château”作为名称是由于历史上波尔多地区曾为英国所占领。在那个时代，波尔多地区的葡萄酒赢得了英国上流社会的喜爱，在波尔多归属法国后产品便大量出口英国。这时拥有大规模葡萄园的富裕领主，就用自己城堡的名字为葡萄酒命名。法国大革命后，富裕领主的葡萄园曾一度被国家没收，勃艮第的葡萄园被各种所有者细致分割，而波尔多的葡萄园被有财力的贵族和葡萄酒商买回，历史悠久的城堡才得以保住。

波尔多葡萄酒的等级

波尔多的葡萄酒除了通常的AOC法定产地葡萄酒等级，还有自己独特的等级。这个等级在1855年巴黎万国博览会上开始确定，有如今被称为“Grand Cru”、“Premiers-Cru”的顶级酒庄和紧随其后的中级酒庄。此外，在美铎地区入选顶级酒庄的又进一步被细分为5个级别，1级有5个顶级酒庄，即拉菲古堡、拉图城堡、木桐罗希尔古堡、马歌庄园和作为“黑马”入选的格拉芙地区的布里翁高地古堡。中级酒庄中有名的城堡有“博蒙(Beaumont)”、“拉·卡尔顿(La Cardonne)”等。顶级酒庄近40年来一直没有变动，而中级酒庄的葡萄酒品质在不断提升，因此关于这些等级存在很多异议。

波尔多的主要葡萄酒产地

1 美铎（Médoc）

拥有拉菲古堡、拉图城堡、木桐罗希尔古堡、马歌庄园等一级酒庄的美铎在波尔多是高级红葡萄酒的宝库。该地区位于大西洋和吉伦特河之间，在充足的日照及石灰和铁含量较高的土壤的影响下，可以酿造出色调较深、香气浓郁的葡萄酒。美铎分为近海的北部低地下美铎Basse-Medoc(“Basse”是低的意思)和南部高地上美铎Haut-Medoc(“Haut”是高的意思)两个区域，有名的葡萄酒多是在上美铎酿造。

美铎地区的AOC

◆美铎(Médoc)……北部的下美铎产的葡萄酒

◆上美铎(Haut-Médoc)……南部的上美铎产的红葡萄酒。在以下6个村落，以村名来标识葡萄酒，而不是用上美铎。

- 圣达士蒂(Saint-Estèphe)
- 宝雅克(Pauillac)
- 圣朱利安(Saint-Julien)
- 利斯塔克(Listrac)
- 慕里斯(Moulis)
- 玛歌(Margaux)

2 格拉芙（Graves）

格拉芙在法语中是“砾石”的意思，正如其名，在砾石质和黏土质混合的土壤条件下，这一地区酿造出独特的葡萄酒。这里的红葡萄酒具有不亚于美铎地区的优良品质，特点就是比美铎的葡萄酒口感更加细腻柔和。格拉芙著名的布里翁高地古堡有一级红葡萄酒。和美铎一样，有以村名命名的AOC，而北部的贝沙克－雷奥兰地区拥有独立的AOC。

格拉芙地区的AOC

◆格拉芙(Graves)

◆格拉芙超级(Graves supérieures)

◆贝沙克－雷奥兰(Pessac-Léognan)

3 圣艾美浓（St-Emilion）

圣艾美浓位于法国最美的河流——多尔多涅河的沙丘地区。这里的红葡萄酒以梅洛为主要原料，因此涩度较低、香气浓郁、口感圆润。大致分为高地（Coteau）和平地两个区域。高地的葡萄酒多少有些涩，属于醇厚浓郁的陈酿型。平地的葡萄酒细腻水润，适合于新鲜期饮用。

圣艾美浓地区的AOC

◆圣艾美浓顶级酒庄(St-Emilion Grand Cru)

◆圣艾美浓(St-Emilion)

◆鲁萨克－圣艾美浓(Lussac-St-Emilion)

◆圣艾美浓山(Montagne-St-Emilion)

◆圣乔治－圣艾美浓(St-Georges-St-Emilion)

◆普斯坚－圣艾美浓(Puisseguin-St-Emilion)

4 柏美洛（Pomerol）

位于多尔多涅河右岸，圣艾美浓的西北。是波尔多面积最小的地区。这里栽培的葡萄品种主要是梅洛，其次是加本力弗朗。这一地区出产的加本力苏维翁较少，所以与美铎地区相比柏美洛葡萄酒单宁较少，香气丰富，特点是有芳香醇厚的辛辣味和柔和的口感。柏美洛地区土地狭长，没有大的酒庄，但是拥有彼德绿堡等很多有名的酒庄，因产量少而具有稀有价值，备受欢迎。

柏美洛地区的AOC

◆柏美洛(Pomerol)
◆拉兰德柏美洛(Lalande-de-Pomerol)

5 苏岱（Sauternes）

位于加龙河左岸，被格拉芙包围的丘陵地带。这里金黄色、芳香醇厚的甜白葡萄酒很有名。用来酿造这种被称为世界顶级甜味白葡萄酒的葡萄品种有赛来雄、白苏维翁、慕斯卡等。温暖的加龙河水与塞隆河在这个地区交汇，由于温差而产生雾气，由雾引起的湿气利于赛来雄等果皮薄的葡萄产生贵腐霉菌。利用这种贵腐葡萄，可以最大限度地产生糖分，酿造出苏岱贵腐葡萄酒。

除了贵腐葡萄酒，这一地区用白苏维翁酿造出的辛辣白葡萄酒也很出名。

苏岱地区的AOC

◆苏岱(Sauternes)
◆巴萨克(Barsac)

6 恩特得美尔&波尔多首区(Entre-Deux-Mers & Premières Côtes de Bordeaux)

在加龙河和多尔多涅河交汇的三角地带，当地的人们酿造出极受欢迎的葡萄酒。恩特得美尔的葡萄酒代表是价格低廉的白葡萄酒，其余为AOC波尔多。此外，在波尔多首区（Premières Côtes de Bordeaux）还有不亚于美铎五大顶级酒庄的AOC波尔多优质葡萄酒，同样不同凡响。

恩特得美尔&波尔多首区的AOC

◆恩特得美尔(Entre-Deux-Mers)
◆波尔多首区(Premières Côtes de Bordeaux)
◆卡迪拉克(Cadillac/甜白酒)
◆鲁皮亚克(Loupiac/甜白酒)

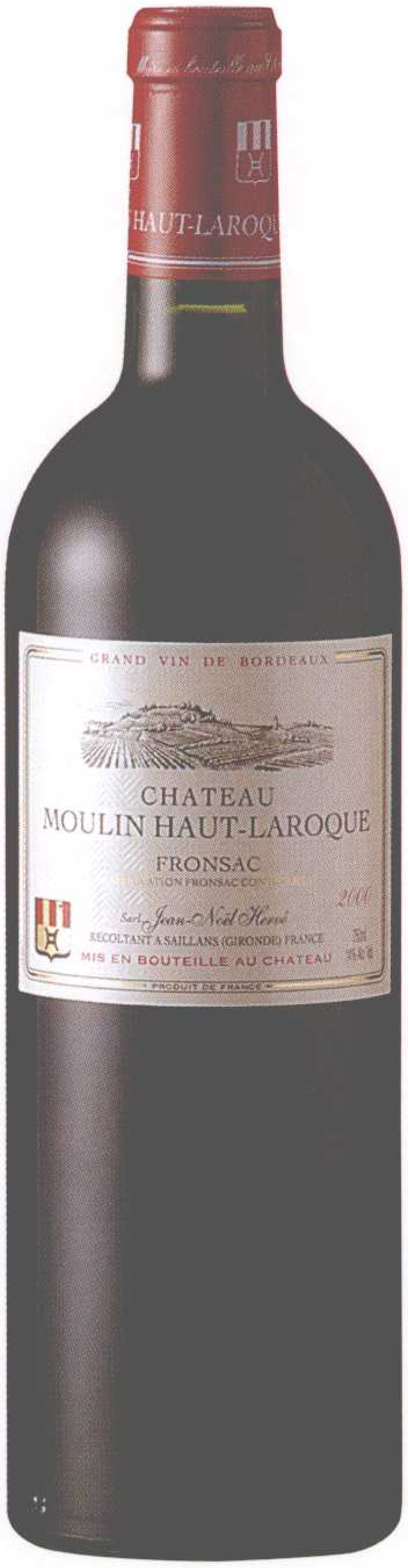
7 其他的右岸葡萄酒

说到波尔多右岸葡萄酒的代表，当属圣艾美浓、柏美洛。但是在右岸不仅有圣艾美浓、柏美洛，还有很多不为人熟知的产地。右岸葡萄酒的特点是口感柔顺，具有果香味，这一地区是寻找价格低廉而味道却可以与高级葡萄酒媲美的葡萄酒的好地方。

其他右岸地区主要的AOC

◆弗朗萨克山坡(Fronsac)
◆卡斯狄伦山坡(Côtes de Castillon)
◆布拉伊山坡(Premières Côtes de Blaye)
◆卡龙·弗朗萨克山坡(Canon Fronsac)
◆弗朗山坡(Côtes de Franss)

波尔多的名品



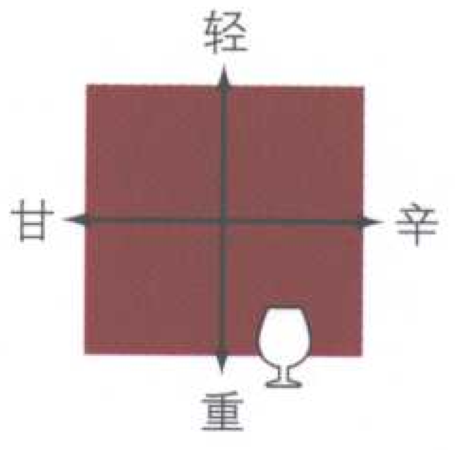
Château Moulin Haut Laroque

红磨坊庄园红葡萄酒

这瓶葡萄酒的酿造者艾卢维先生是众人公认的“葡萄酒疯子”。为了酿造优质的葡萄酒，他吃住在酿酒房，从栽培到酿造都是自己亲自动手。他酿造的红磨坊庄园红葡萄酒(Château Moulin Haut Laroque)酒体饱满，单宁细腻，美味在口腔中蔓延，这样的口感得到了专业人士的认可，也可以说是众多葡萄酒爱好者期待许久的味道。

波尔多位于多尔多涅河和加龙河的交汇处，分为“左岸”和“右岸”。左岸因美铎地区而扬名世界，右岸也有以梅洛为主要原料生产优质葡萄酒的圣艾美浓、柏美洛等有名产地。红磨坊庄园红葡萄酒虽在不为人熟知的村子中酿造，但正是这些洋溢着热情的酿造者充实了波尔多葡萄酒的底蕴，让它焕发了持久的生命力。

◆颜色/红
◆品种/梅洛65%、加本力弗朗 20%、加本力苏维翁10%、马尔贝克5%
◆原产地/AOC弗朗萨克
◆生产者/红磨坊庄园



来 自 酿 造 者 的 心 声

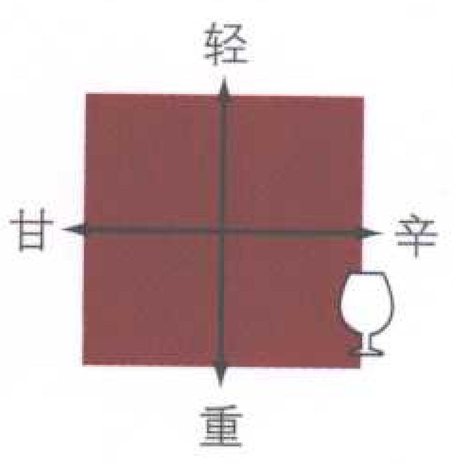
Andrew Jefford先生

守护在波尔多相传400年的家族酿酒传统是我的责任，同时我认为酿造出品质比祖先更胜一筹的葡萄酒非常重要。为了体会到葡萄酒的精髓，品酒时请一定要选择用能充分体现土壤特质的葡萄酿成的葡萄酒。今后我将为人们能品尝到更称心的葡萄酒而努力！

Château Livenne
立斐努庄园

这是一款由出生于波尔多，使卢瓦尔葡萄酒登峰造极的天才酿酒师酿造出的为家乡锦上添花的浓缩红葡萄酒。以梅洛为原料，口味比较厚重，能感受到很强的苦涩，口味天然。在新橡木桶中要陈酿18个月之久，可称得上伟大的葡萄酒，得到了专业人士的高度评价，有很多狂热的粉丝和追捧者。在波尔多名为布拉伊山坡(Premieres Cotes de Blaye)的小型产地竟能酿造出如此优质的葡萄酒，让我们对更多的波尔多葡萄酒满心期待!

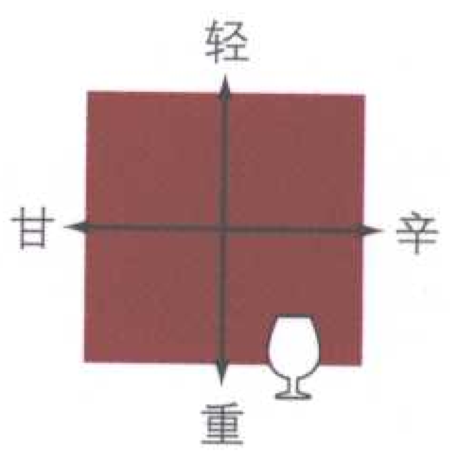
◆颜色/红
◆品种/梅洛100%
◆原产地/AOC 布拉伊山坡
◆生产者/立斐努庄园



Reignac Rouge
雷涅克庄园红葡萄酒

雷涅克红葡萄酒有着名牌葡萄酒口味，获得与玛歌庄园同等的好评，果实味、优雅度、风格均不亚于一级酒庄生产的葡萄酒。就连灰色的酒标、酿造者严格筛选的橡木桶都令人称道。这一款葡萄酒的酿造者原本是实业家，为葡萄酒所倾倒，于1990年买进酒窖，从葡萄园到酿造场进行全面改造，聘请顶级专家为顾问，成功酿造出世界级的红葡萄酒。为了让葡萄酒在新酒时期就可饮用，他改造橡木桶，发明了安装在桶中的搅拌装置，使得酒体丰满、涩度较小、口感圆润。

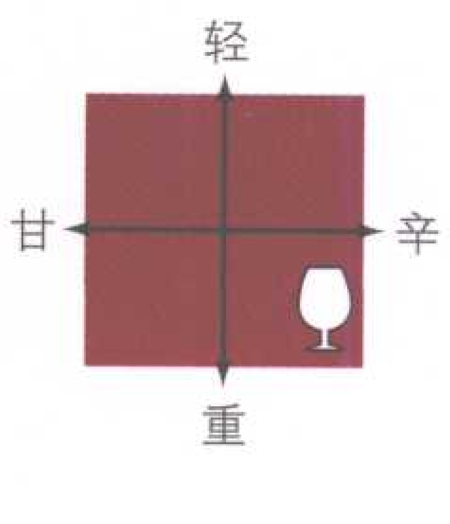
◆颜色/红
◆品种/梅洛80%、加本力苏维翁20%
◆原产地/AOC 波尔多
◆生产者/雷涅克庄园



Château Quinault-L’Enclos
奎纳尔特－音克斯堡

Château Quinault-L’Enclos在1997年闪亮登场！被称为仅次于柏图斯(Petrus)、瓦伦德罗(Valandraud)的灰姑娘型葡萄酒。而且现在价值还在不断上升。20世纪90年代经常被美国最有名的品酒师罗伯特·派克(Robert M.Parker, Jr)评以高分并给予高度赞扬，由此红极一时。它将丝般润滑的涩度和雅致的果实味完全融在酒中，确实不同凡响。

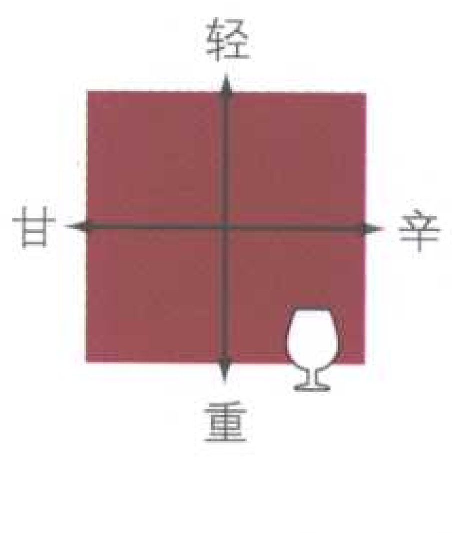
◆颜色/红
◆品种/梅洛65%、加本力弗朗20%、加本力苏维翁15%
◆原产地/AOC 圣艾美浓
◆生产者/奎纳尔特－音克斯堡



Château Grand Cassat
卡萨特城堡

柏美洛作为波尔多顶级葡萄酒产地，因生产有柏图斯等超级葡萄酒而驰名世界。在这片总面积仅有800公顷的土地上还有尚不为人所知的庄园葡萄酒，在打开的瞬间散发出高级波尔多葡萄酒的芳香，以及足以让人惊叹的雅致桶香和爆发式的果实味。实际上它是柏美洛顶级红酒艾格利兹－克利内(Château L'Eglise-Clinet)的酿造者的私人葡萄酒，是在0.25公顷的葡萄园中生产的仅有1400瓶的梦幻葡萄酒。

◆颜色/红
◆品种/梅洛100%
◆原产地/AOC 柏美洛
◆生产者/卡萨特城堡



Château Les Graves Blanc

格拉芙城堡白葡萄酒

布拉伊山坡(Cote de Blaye)近年来不断生产出高品质的可爱小巧型葡萄酒。嫩草清爽的香气、淡淡的酸味和果实的甘甜结合，形成口感良好的新鲜白葡萄酒。

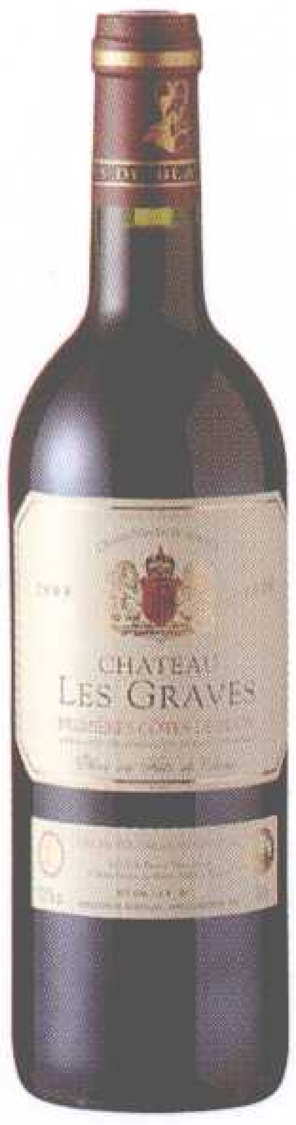
◆颜色/白
◆品种/白苏维翁、赛来雄
◆原产地/AOC 布拉伊山坡
◆生产者/格拉芙城堡

Le Grand Art Uni Médoc

美铎艺术葡萄酒

这是著名的美铎酒庄的工作人员平时饮用的葡萄酒。为当地的农业协会酿造，每年都保持稳定的品质，有着适宜的酸度和平衡的涩度。

◆颜色/红
◆品种/加本力苏维翁 38%、梅洛60%、小维铎(Petit Verdot)2%
◆原产地/AOC 美铎
◆生产者/圣康酒厂
(Cave Saint-Jean)

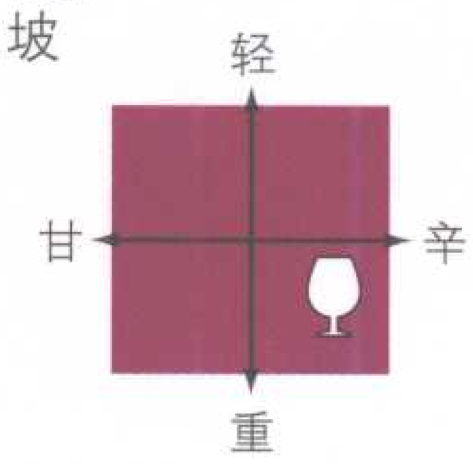


Château Les Graves Rouge Elevé en fût de chêne

格拉芙城堡橡木桶陈酿红葡萄酒

橡木桶散发出的芳香、红葡萄的果香和柔顺丰满度完美结合的绝妙葡萄酒，不妨一试。

◆颜色/红
◆品种/梅洛、加本力苏维翁
◆原产地/AOC 布拉伊山坡
◆生产者/格拉芙城堡

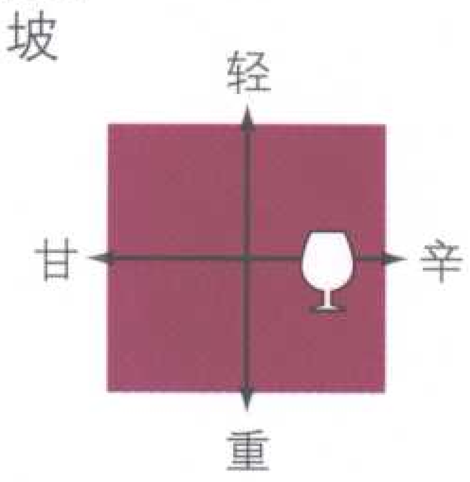


Château Les Graves rouge

格拉芙城堡红葡萄酒

在法国《美食家》杂志的“波尔多地区酒庄葡萄酒排名”的450种葡萄酒中名列第二。饮用它时，会有强烈的红葡萄果味在口中蔓延。

◆颜色/红
◆品种/梅洛、加本力苏维翁
◆原产地/AOC 布拉伊山坡
◆生产者/格拉芙城堡

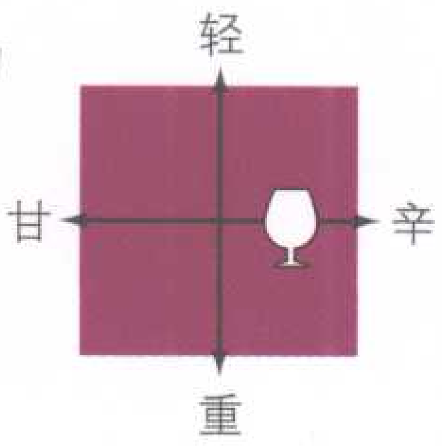


Château Fourquet

弗尔凯特堡

浅酌一口，舌尖即能感受到水果般的芳香，余味悠长，拥有令人愉悦的细腻单宁。由卡斯蒂隆(Castillon)小葡萄园的成熟梅洛酿制而成。

◆颜色/红
◆品种/梅洛90%、加本力苏维翁10%
◆原产地/AOC
卡斯蒂隆山坡
◆生产者/弗尔凯特堡

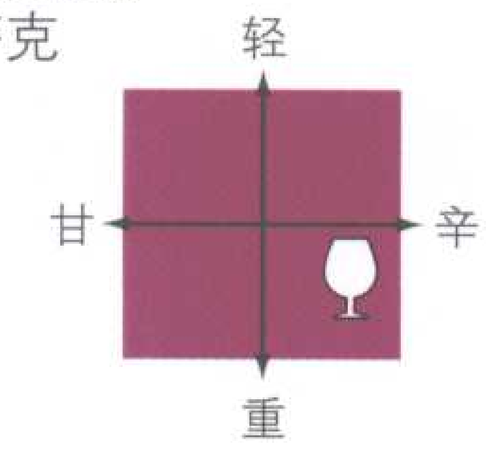


Château Hervé-Laroque

赫维·拉洛克堡

这是弗朗萨克(Fronsac)的里德·艾卢维先生酿造的酒，是红磨坊庄园的二级特酿。价格合理、货真价实。

◆颜色/红
◆品种/梅洛、加本力苏维翁
◆原产地/AOC 弗朗萨克
◆生产者/红磨坊庄园

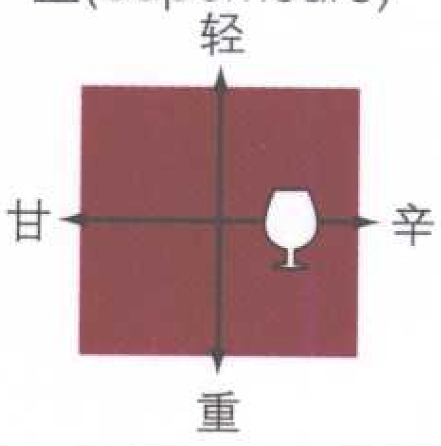


Château Landereau Rouge

兰德鲁庄园红葡萄酒

用自然派葡萄酿造。是波尔多农户(即葡萄山庄)装瓶的红葡萄酒。特点是容易入口，拥有红葡萄的浓郁芳香和圆润的涩度。

◆颜色/红
◆品种/梅洛40%、加本力苏维翁35%、加本力弗朗25%
◆原产地/AOC 波尔多优良产区(Superricure)
◆生产者/兰德鲁庄园 (Château Landereau)

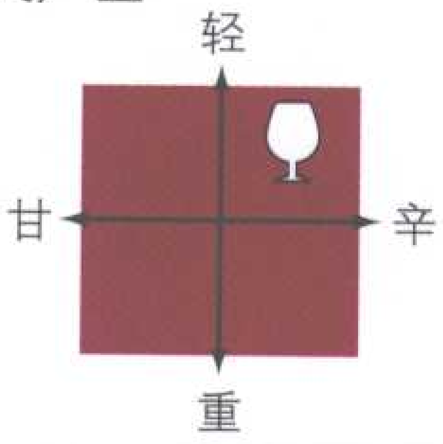


Château Landereau Blanc

兰德鲁庄园白葡萄酒

诞生在以红葡萄酒闻名的波尔多地区的白葡萄酒产地。拥有浓厚的果味、柔和的花香、柔顺的口感和清爽的余味。

◆颜色/白
◆品种/瑟美戎 50%、白苏维翁30% 、灰苏维翁10%、慕斯卡10%
◆原产地/AOC 波尔多优良产区
◆生产者/兰德鲁庄园

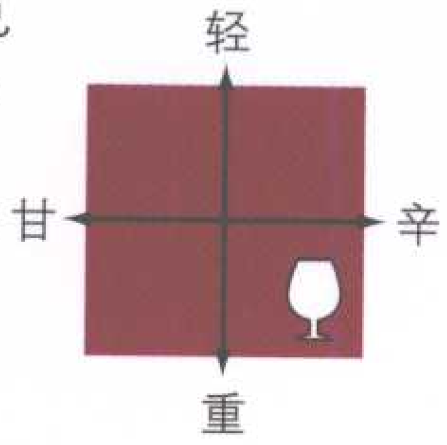


Château Charron Les Gruppes

夏宏古堡葡萄酒

生产于17世纪开始存在的历史悠久的酒庄。用从平均树龄为50年的古木上采摘的葡萄酿造，有浓缩感。拥有橡木桶陈酿的深度和醇厚，酒体结实有力，且口感细腻。

◆颜色/红
◆品种/梅洛80%、马尔贝克10%、加本力苏维翁10%
◆原产地/AOC 布拉伊山坡
◆生产者/维格诺伯－日尔曼庄园(Vignoble-Germain)

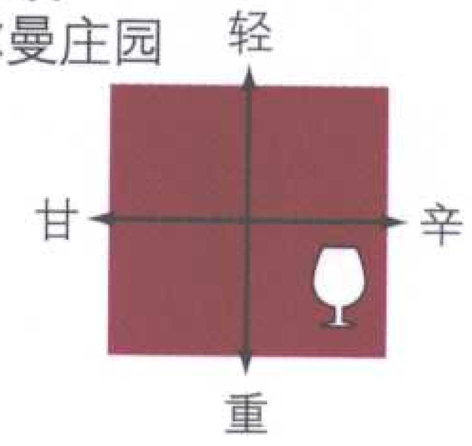


Château Charron Acacia

夏宏古堡金合欢葡萄酒

在法国葡萄酒最权威的杂志上获评9分，满分是10分，是在波尔多右岸白葡萄酒中少见的评价。使用自家酒窖制作的新橡木桶进行陈酿。拥有华丽典雅的风格。

◆颜色/白
◆品种/赛来雄70%、白苏维翁30%
◆原产地/AOC 布拉伊山坡
◆生产者/维格诺伯－日尔曼庄园

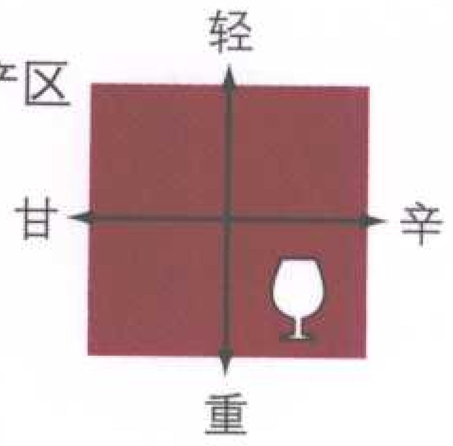


Château de Bel La Capitane

贝拉图庄园伯爵葡萄酒

使用Château de Bel La经过严格筛选的葡萄酿造。能感受到它成熟的果香和味道，有浓缩感，令人愉悦的单宁余味悠长。

◆颜色/红
◆品种/梅洛100%
◆原产地/AOC 波尔多优良产区
◆生产者/贝拉图庄园

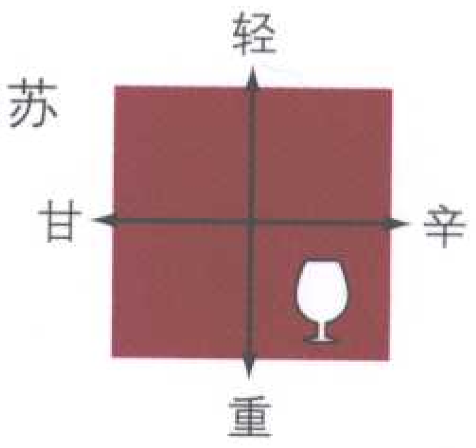


Château de Bel

贝拉图庄园葡萄酒

产自葡萄酒中介商买进的葡萄园。最大限度地缩减收获量，用有机作业方法培育葡萄，酿造成天然、圆润、醇厚的葡萄酒。在葡萄酒专业杂志上已经获得满分——为五星级。

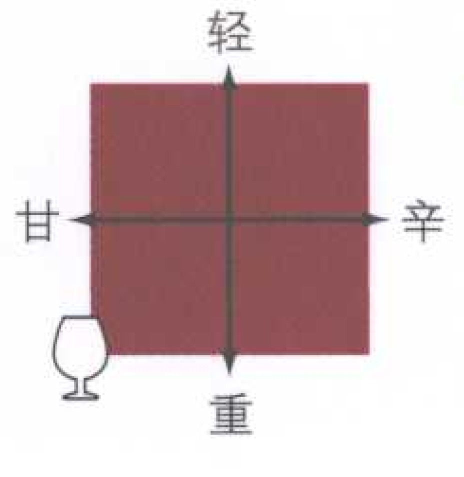
◆颜色/红
◆品种/梅洛86%、加本力苏维翁14%
◆原产地/ AOC 波尔多优良产区
◆生产者/贝拉图庄园



Château d’Yquem
伊甘堡葡萄酒

说到苏岱，首推这种酒。它的味道如蜂蜜。所谓“贵腐葡萄酒”是把特殊的贵腐霉菌（无害的霉菌）浸入葡萄中，使其中水分蒸发，从而酿造出糖度很高的葡萄酒。d’Yquem是甜味葡萄酒，作为苏岱的最高等级葡萄酒成为人们的至爱。在这个酒庄，要酿造最优质的甜品酒很费工夫，150人花两个月进行全手工的采摘，一棵树的葡萄仅酿造一杯葡萄酒，是全世界公认的稀有的“贵腐葡萄酒之王”。

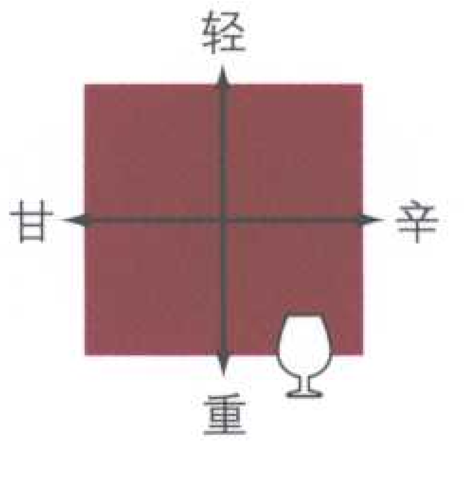
◆颜色/白
◆品种/以赛来雄为主要原料
◆原产地/AOC 苏岱
◆生产者/伊甘堡



Reignac Blanc
雷涅克庄园白葡萄酒

产自被评价为“具有与一级酒庄并驾齐驱的实力”的新锐酒窖——Reignac Blanc。Reignac Blanc的红葡萄酒自不在话下，实际上它的白葡萄酒也同样获得高度赞扬。因为产量极少，所以很难喝到。该酒窖酿造的葡萄酒浓厚细腻且雅致。这一款酒曾入选世界级葡萄酒评论家评出的“波尔多六大顶级白葡萄酒”。以白苏维翁为主要原料酿造，由于人们大大减少收获量而采摘高浓缩的葡萄，并且在橡木桶中长期陈酿，所以酿造出了美味十足的优质葡萄酒。

◆颜色/白
◆品种/白苏维翁70%、赛来雄25%、
慕斯卡5%
◆原产地/AOC 波尔多
◆生产者/雷涅克庄园

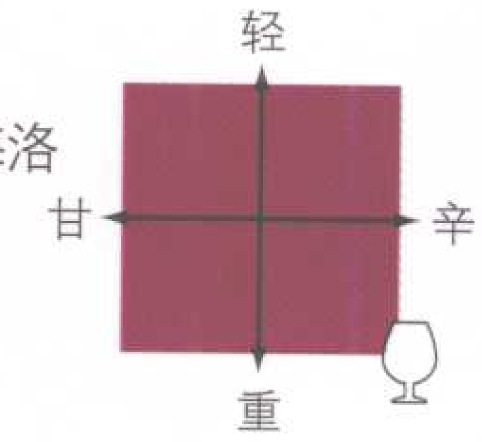


Château Mouton Rothschild

木桐·罗斯柴尔德庄园葡萄酒

它的酒标由著名画家创作，并且每年更换，加上优良的品质也实属顶级，因此常成为人们的话题，为人们所细细品味。经过陈酿，拥有让人迫不及待去品尝的魅力。

◆颜色/红
◆品种/加本力苏维翁、梅洛
◆原产地/AOC 波亚克(Pauillac)
◆生产者/木桐·罗斯柴尔德庄园

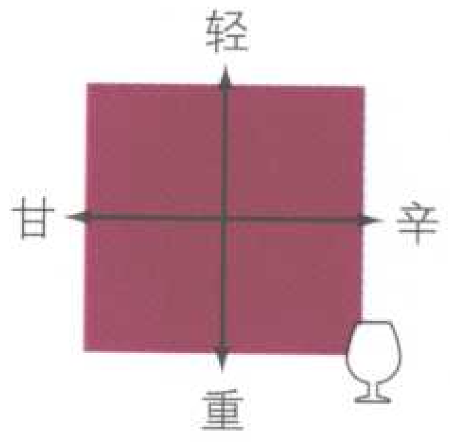


Château Latour

拉图庄园顶级葡萄酒

在波尔多五大著名酒庄中，这是一款男性化且一直保持稳定品质的酒庄葡萄酒。优良年份的葡萄酒能陈酿百年以上。

◆颜色/红
◆品种/加本力苏维翁、梅洛
◆原产地/AOC 波亚克
◆生产者/拉图酒庄

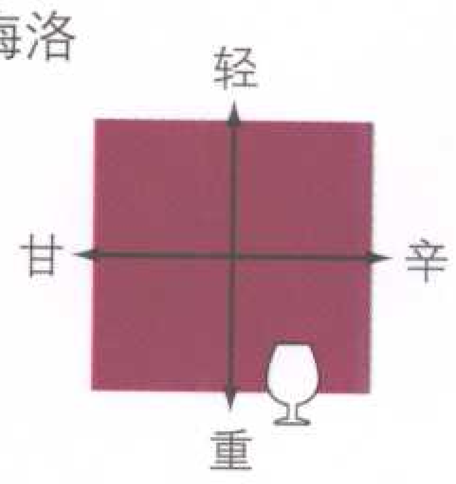


Château Margaux

玛歌庄园葡萄酒

在波尔多五大著名酒庄中以酒力强劲却有柔顺细致的口感而著称。经常在各种电视剧和电影中出现。一旦尝试过，便极易为其所“俘虏”。

◆颜色/红
◆品种/加本力苏维翁、梅洛
◆原产地/AOC 玛歌
◆生产者/玛歌庄园

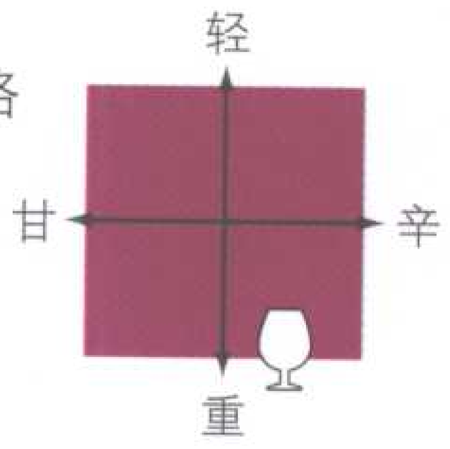


Château Lafite Rothschild

拉斐·罗斯柴尔德庄园葡萄酒

这一款酒庄葡萄酒在全世界的顶级葡萄酒中尤其闪耀夺目。其奥秘在于它所有的要素都为顶级，而且它的平衡度达到完美。是波尔多五大著名酒庄中级别最高的。

◆颜色/红
◆品种/加本力苏维翁、梅洛
◆原产地/AOC 波亚克
◆生产者/拉斐·罗斯柴尔德庄园

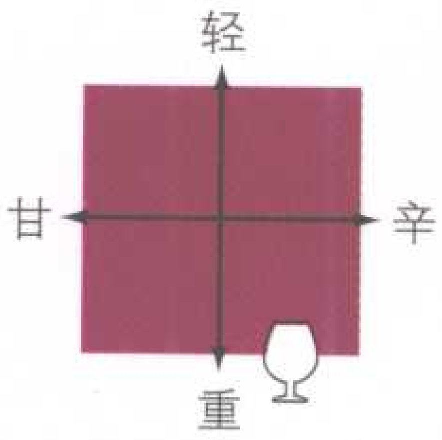


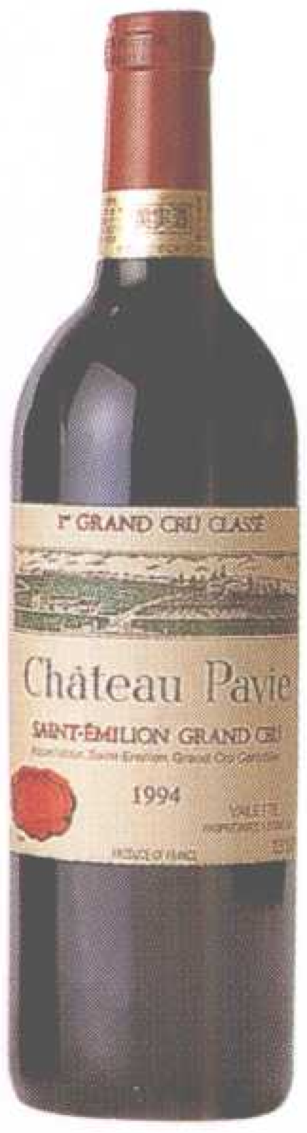
Château Cheval Blanc

白马庄园红葡萄酒

作为波尔多的稀有珍品，获得了高度的评价。其香气给人感官上的愉悦，是一瓶充满不可思议魅力的葡萄酒，也是圣艾美浓红葡萄酒的代表。

- ◆颜色/红
- ◆品种/梅洛、白苏维翁
- ◆原产地/AOC 圣艾美浓
- ◆生产者/白马酒庄



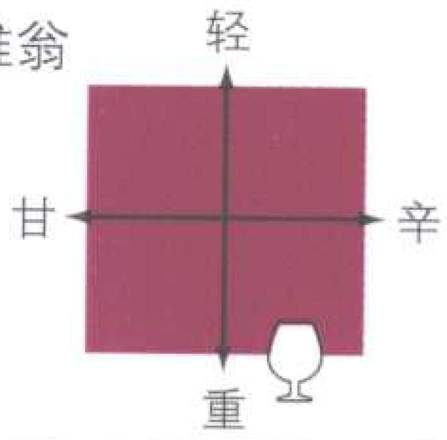


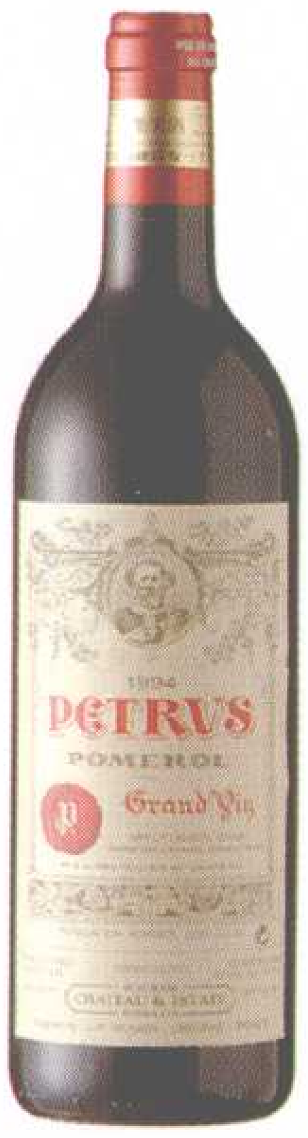
Château Pavie

柏菲庄园白马葡萄酒

在酿造强力葡萄酒的圣艾美浓地区，葡萄园位于得天独厚的丘陵斜面上。超浓缩，柔和润滑，是美国著名葡萄酒评论家罗伯特·派克评以高分的酒庄葡萄酒之一。

- ◆颜色/红
- ◆品种/梅洛、加本力苏维翁
- ◆原产地/AOC圣艾美浓
- ◆生产者/柏菲酒庄



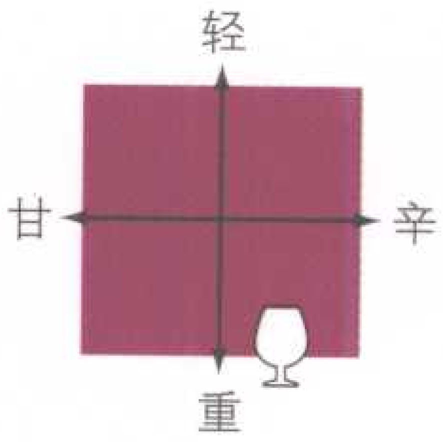


Château Pétrus

彼特鲁白马葡萄酒

这款酒出产不久，就迅速蹿升到顶级品牌的行列。是波尔多葡萄酒中价格最高的葡萄酒之一，其魅力是具有柔滑的口感。

- ◆颜色/红
- ◆品种/梅洛
- ◆原产地/AOC 柏美洛
- ◆生产者/彼特鲁酒庄

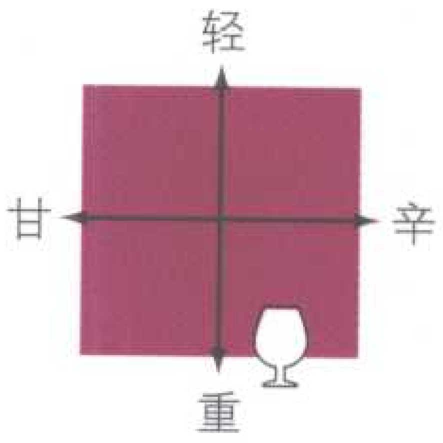


Château Haut Brion

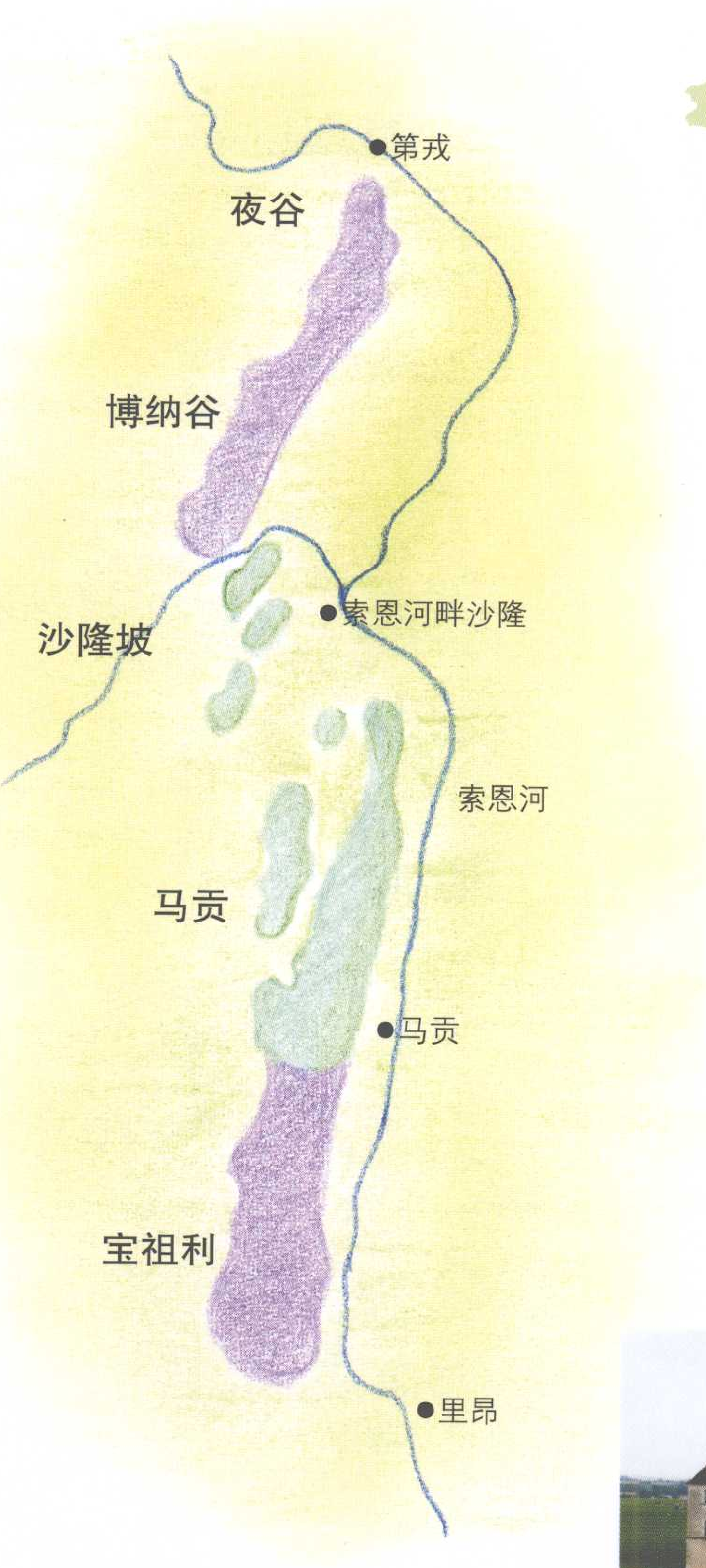
奥比昂庄园葡萄酒

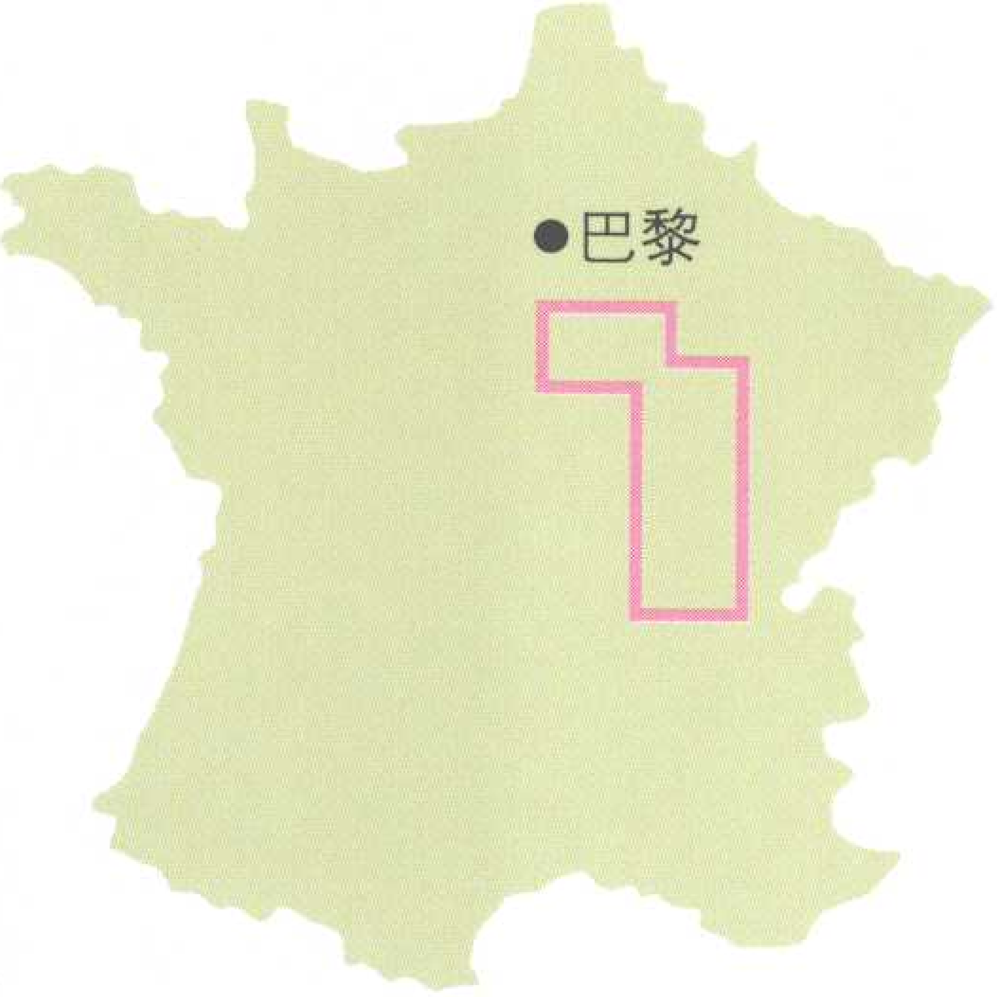
在美铎的等级葡萄酒中它是唯一一个从美铎以外的地区选出的酒庄葡萄酒。是原美国总统托马斯·杰弗逊的至爱，其粉丝遍布全世界。

- ◆颜色/红
- ◆品种/加本力苏维翁、梅洛
- ◆原产地/AOC 格拉芙
- ◆生产者/奥比昂酒庄



勃艮第
(Bourgogne)





在法国的葡萄酒产地中，勃艮第与波尔多并驾齐驱，共负盛名，是法国葡萄酒艺术中的两座高峰。尽管位于高纬度地区，但这里是略微向南倾斜的丘陵地带，冬天到春天天气寒冷，夏天到秋天却是持续晴天的有利天气，因此可以培育出优质的葡萄。

与用数种葡萄混合调配酿造的波尔多葡萄酒不同，勃艮第的葡萄酒大多用单一品种酿造。红葡萄酒用黑品诺，在宝祖利地区使用甘美，白葡萄酒则以莎当妮为主要品种酿造。因此，这个地区的红葡萄酒的特点是单宁含量少，口感如天鹅绒般润滑。白葡萄酒均为辣味，很多都有带烟草味的果实香气，口味新鲜爽口。但事实上，即使是同一品种，由于牌子不同，品性也会呈现很大差异。这是因为在勃艮第地区，成分不同的土壤像馅饼皮一样互相重合，即使相隔几米，土壤的性质也会不同。体会这种品性差异也是享受勃艮第葡萄酒的方法之一。

Domaine 和Negociant

与按大规模的生产者（酒庄）划分葡萄园的波尔多不同，勃艮第葡萄园的特点是一个葡萄园按生产者进一步细化成更小的区域。其中，进行从葡萄的培育到酿造、装瓶、上市一系列工序的生产者被称为“Domaine ”，这可以认为是波尔多地区的酒庄的同义词。与此相对，没有装瓶设备的葡萄农户向拥有酿造设备的酿造者提供葡萄。最近也有酿造者和葡萄农户一起联手致力于葡萄栽培的新模式。Negociant是指葡萄酒商，其中有的葡萄酒商也购买小型生产者的葡萄，用独自的调配技术进行销售。

勃艮第的AOC等级

勃艮第的葡萄园（Cru）各自被冠以不同的名字，这种方法也运用于AOC等级的划分。酒标上标注的产地名，从地方名、地区名到村名、葡萄园名，范围越来越小，级别就越来越高。酒标上标识的葡萄园也会进一步被细化为特级葡萄园、一级葡萄园等。

● 特级葡萄园葡萄酒（Grand Cru）

例：像“Clos de Vougeot”这样的特级葡萄园名。

● 一级葡萄园葡萄酒（Premier Cru）

例：既有像“Gevrey-Chambertin Clos-St-Jacque”这样将村名和一级葡萄园名一起标注的，还有像“Pommard 1er Cru”这样不标注葡萄园名的。

●村名葡萄酒（Les Appellations Communales）

例：像“Gevrey-Chambertin”、“Pommard”那样，把村名作为葡萄酒名。

●地区名葡萄酒（Les Appellations Régionales Spécifique）

例：像“Côte de Beaune Villages”这样用地区名表示。

●地方名葡萄酒（Les Appellations Régionales）

例：像“Bourgogne”那样用地方名表示。

勃艮第的名品

Chassagne Montrachet

查塞林－蒙塔榭葡萄酒

名为蒙塔榭(Montrachet)的特级葡萄园葡萄酒，作为白葡萄酒的最高峰赫赫有名，甚至连著名的大仲马都说此酒应“下跪，俯身叩拜饮用”。这款酒是把洋溢着果实味的莎当妮在橡木桶中陈酿成的典雅葡萄酒，足以作为世界莎当妮的典范。

拥有特级葡萄园的查塞林－蒙塔榭村的生产者Alex Gambal先生实际上是美国人。因为喜爱勃艮第葡萄酒，他开始酿造赫赫有名的Montrachet葡萄酒，在法国最权威的葡萄酒杂志上赢得“每一桶都精细可靠，认真细致工作的顶级酒窖(Haute Couture)”这样极高的赞扬。因为Gambal先生只在各种葡萄园采摘少量葡萄进行酿造，所以每种葡萄酒的产量很少，在法国国内很难得到，以至于人们称该种类的所有葡萄酒都是“海市蜃楼”般地让人可望而不可即。虽然不同种类的酒味道各异，但查塞林－蒙塔榭有一种浓厚辛辣的成熟味道，是优质的白葡萄酒。

即使在酿酒历史悠久、生产者众多的勃艮第地区，也不断涌现着新兴的葡萄酒生产者。

◆颜色/白
◆品种/莎当妮
◆原产地/AOC 查塞林－蒙塔榭
◆生产者/Alex Gambal

来自酿造者的心声

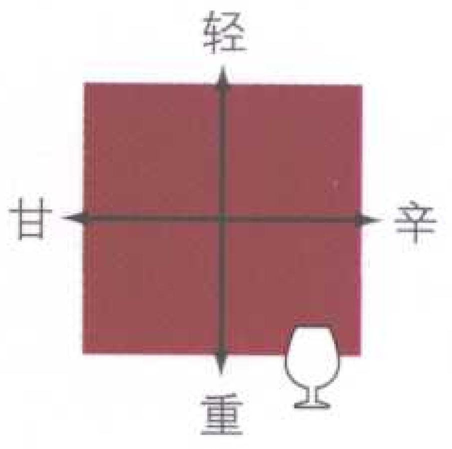
Alex Gambal先生

非常感谢能够在众人仰慕的勃艮第这片土地上酿造葡萄酒。为了酿造出优质的葡萄酒，精挑细选的葡萄园、精心看护葡萄树的优秀队伍很重要。我们的使命不是生产拥有自己风格的葡萄酒，而是把葡萄从大地获得的品质展现出来。大地把它的养分和精华浓缩于葡萄，形成葡萄的品质，在勃艮第地区就能很好地展现这种葡萄和土地的品质。

Corton Charlemagne
考尔通・查理曼特级白葡萄酒

这是以中世纪公元800年左右的法兰克帝国的国王查理曼大帝的名字命名的葡萄园的代表品种。在勃艮第酿造的葡萄酒中，作为散发着最馥郁华丽的芳香的白葡萄酒，它有着不可动摇的地位。使用橡木桶陈酿，圆润醇厚，酒体丰满。与其说它是味道冲击力大的葡萄酒，不如说是优雅气派的贵妇人风格的白葡萄酒。考尔通(Corton)村作为超级辛辣白葡萄酒产地而闻名。考尔通・查理曼是位伟大的皇帝，却用自己的名字给葡萄园命名，足见该葡萄园的高贵。

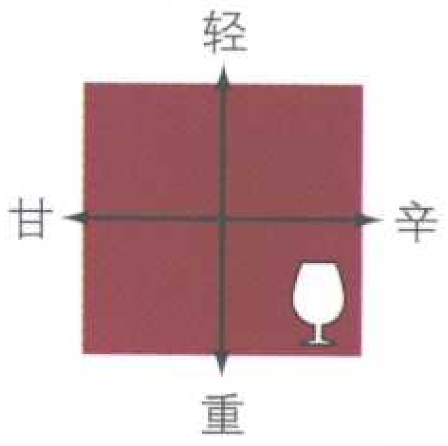
◆颜色/白
◆品种/莎当妮
◆原产地/AOC 考尔通・查理曼特级葡萄园
◆生产者/Alex Gambal



Bourgogne Chardonnay
莎当妮白葡萄酒

这是由传统的勃艮第地区新锐酒窖酿造的白葡萄酒。Gambal先生严格精选临村葡萄园的葡萄，酿造出此款勃艮第莎当妮(Bourgogne Chardonnay)。该酒有着醇厚水果香，并弥漫着橡木桶陈酿的芳醇香气。许多白葡萄酒生产者都在酿造拥有自己风格的勃艮第莎当妮，可以说勃艮第莎当妮是世界莎当妮葡萄酒的典范。

◆颜色/白
◆品种/莎当妮
◆原产地/AOC 勃艮第
◆生产者/Alex Gambal

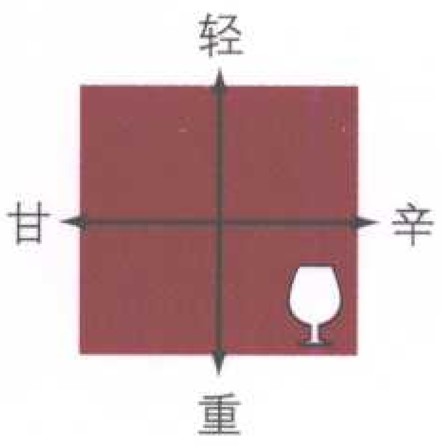


Morey Saint Denis Clos des Monts Luisants vieilles vignes blanc

圣丹尼白葡萄酒

现在，在这个地方只能栽培莎当妮，但是由于残留着过去的葡萄树，该酒也就成为含有2级葡萄品种的稀有白葡萄酒。

◆颜色/白
◆品种/莎当妮
◆原产地/AOC 圣丹尼
(Morey Saint Denis)
◆生产者/彭寿园酒厂
(Domaine Ponsot)

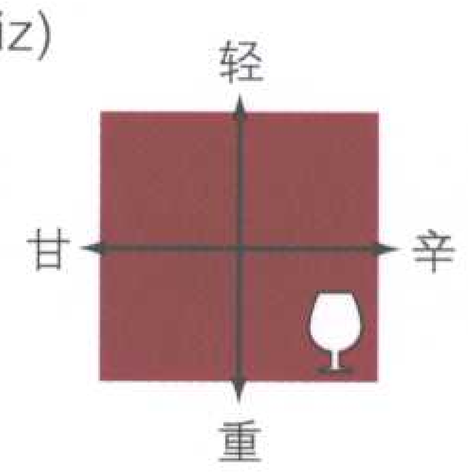


Savigny Les Beaune

彭寿园红葡萄酒

产自潜力深不可测的酒窖。价格实惠，味道深厚，适合初尝葡萄酒的人。

◆颜色/红
◆原产地/AOC 彭寿园
◆生产者/西蒙酒庄
(Domaine simon biz)



勃艮第北部

夜谷(Côte de Nuits)

这里是孕育了有名的罗曼妮・康帝的著名红酒产地。大多数是用黑品诺酿造的芳香醇厚的陈酿型葡萄酒。在夜谷中最大的特级葡萄园伏旧庄园(Clos de Vougeot)，每年从11月的第三个星期六开始，举行为期3天的葡萄酒狂欢节(品酒会)。

主要的AOC

◆马萨尼(Marsannay)
◆马萨尼红葡萄酒产区(Rosé de Marsannay)
◆菲尚(Fixin) ◆哲维瑞－香贝天(Gevrey-Chambertin)
◆摩黑－圣丹尼(Morey-Saint-Denis)
◆香波－蜜思妮(Chambolle-Musigny) ◆伏旧(Vougeot)
◆冯内－罗曼尼(Vosne-Romanée)
◆夜－圣乔治(Nuits-Saint-Georges)

博纳谷(Côte de Beaune)

紧临夜谷南部的地区。葡萄酒总产量的八成是用黑品诺酿造的红葡萄酒。与夜谷的红葡萄酒相比，很多葡萄酒陈酿时间短，口感轻快柔和。其余为白葡萄酒。虽然在总产量中的比重较小，但却酿造出了蒙塔榭、考尔通・查理曼、莫索尔等众多赫赫有名的辛辣高级白葡萄酒。人们把夜谷和博纳谷两个地区合在一起称为“黄金丘陵”，是勃艮第头等佳酿产地。

主要的AOC

◆阿罗斯－考尔通(Aloxe-Corton)
◆拉都瓦(Ladoix)
◆佩南－维哲雷斯(Pernand-Vergelesses)
◆萨维尼－博纳(Savigny-les-Beaune)
◆博纳(Beaune) ◆玻玛(Pommard)
◆沃尔内(Volnay) ◆莫索尔(Meursault)
◆普里尼－蒙塔榭(Puligny-Montrachet)
◆查塞林－蒙塔榭(Chassagne-Montrachet)

沙隆坡(Côte Chalonnaise)

位于“黄金丘陵”向南延伸的地区，土壤和气候与“黄金丘陵”相似，生产用莎当妮酿造的白葡萄酒和用黑品诺酿造的红葡萄酒。虽然没有“黄金丘陵”那么有名，却也是优质葡萄酒产地。

主要的AOC

◆乎利(Rully) ◆梅克雷(Mercurey)
◆吉弗里(Givry) ◆蒙马尼(Montagny)
◆布哲隆(Bouzeron)

Bourgogne Rouge
勃艮第红葡萄酒

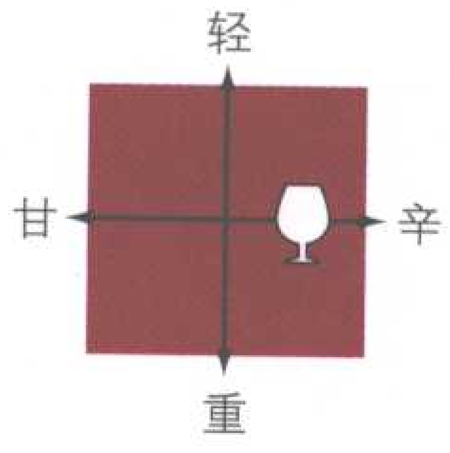
弗郎索瓦・布菲(Domaine Francois Buffet)先生在沃尔内(Volnay)建立了大本营。他在沃尔内、玻玛(Pommard)拥有若干个葡萄园，每个葡萄园产的葡萄都有浓厚的果实味。布菲(Buffet)家的葡萄酒全部为手工作业精心酿造而成。人工采摘后，把葡萄一半放入不锈钢容器，一半放入橡木桶中进行6个月的陈酿。因为没有安装过滤器，所以酿造出的葡萄酒美味十足，以果实味为主体。勃艮第的黑品诺品质极好，使人能充分地享受其适宜的酸度和细腻。

◆颜色/红
◆品种/黑品诺
◆原产地/AOC勃艮第
◆生产者/弗郎索瓦・布菲

Bourgogne Rouge Cuvée Serge
勃艮第干红特酿

附有Gambal先生父亲名字的Haute Couturehaute-couture葡萄酒。有浓厚的黑品诺的酸度、雅致的酸甜和最完美的平衡度，实属AOC勃艮第酒，使用萨维尼－博纳(Savigny-les-Beanue)地区最优质的葡萄酿成。Alex Gambal先生的酿造风格就是精心地、少量地（有时一个法定许可只能酿造一桶）酿造每一桶葡萄酒，尽可能一边和葡萄酒对话一边酿造葡萄酒。Gambal先生酿造的葡萄酒属于自然派，因为没有加过滤装置，所以美味十足。

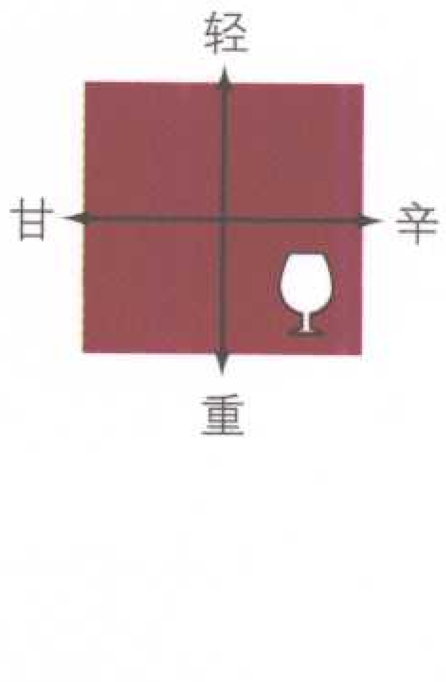
◆颜色/红
◆品种/黑品诺
◆原产地/AOC勃艮第
◆生产者/Alex Gambal



Chambolle Musigny Les Chatelots
香波－蜜思妮一级红葡萄酒

名字平易近人，产自拥有很高知名度的葡萄酒产地，被评价为“有着优雅柔和美”的葡萄酒。具有果味十足的柔和味道。Gambal先生在这个村的葡萄酒产量很少，非常稀有。香波－蜜思妮(Chambolle Musigny)在紧挨伏旧庄园(Clos de Vougeot)葡萄园的北部延伸，有两个著名的特级葡萄园和一个优秀的一级葡萄园，是黄金丘陵的核心庄园。香波－蜜思妮特级葡萄园也酿造少量的白葡萄酒，但它主要作为优秀的红葡萄酒产地而闻名。

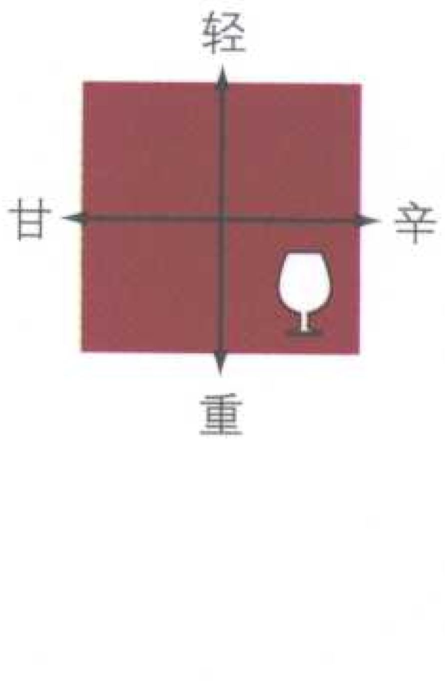
- ◆颜色/红
- ◆品种/黑品诺
- ◆原产地/AOC 香波－蜜思妮特级葡萄园
- ◆生产者/Alex Gambal



Gevrey Chambertin Vieilles Vignes
香贝天古木葡萄酒

“VV(Vieilles Vignes)”是“古木、老藤”的意思，是代表勃艮第的村名葡萄酒。哲维瑞(Gevrey)的葡萄酒细腻中含着香料气息，同时也有让人满足的古木葡萄特有的醇厚。哲维瑞(Gevrey)位于黄金丘陵的北部，以香贝天(Chambertin)为中心，有着众多为人熟知的特级葡萄园。另外，这个地区由于生产出此款一级村名葡萄酒，因而成为著名的红葡萄酒产地。

- ◆颜色/红
- ◆品种/黑品诺
- ◆原产地/AOC 哲维瑞－香贝天
- ◆生产者/Alex Gambal



Vosne Romanée Clos Goillotte
冯内－罗曼尼红葡萄酒

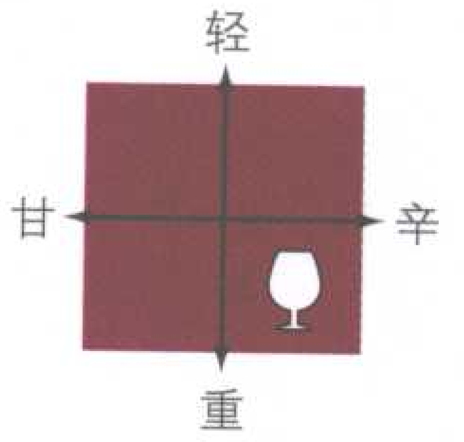
这是罗曼妮·康帝葡萄园的所有者于1989年酿造的Domaine。现在酿造该酒的酒窖已成为炙手可热的酒窖，来自全世界的订单蜂拥而至。该葡萄园位于距离罗曼妮·康帝较近的冯内－罗曼尼(Vosne-Romanee)的街道中，为洛西(Rock)独立所有。该酒拥有独特的果香和麝香的香气，还有一种纯天然、强劲的味道。

◆颜色/红
◆品种/黑品诺
◆原产地/AOC 冯内－罗曼尼
◆生产者/琵欧赫·洛西
(Domaine Prieure Rock)

Chambertin Clos de Bèze
香贝天(贝日园)红葡萄酒

罗曼妮·康帝的所有者酿造的特级葡萄园的极品。该葡萄园位于哲维瑞－香贝天(Gevrey Chambertin)村的西南，紧临著名的香贝天葡萄园。在知名度方面，香贝天葡萄园比较有名，但是一般说来贝日园(Clos de Beze)产出的葡萄酒更胜一筹。强劲的口感、优雅的酸度和涩度的完美结合令人痴迷，是勃艮第地区葡萄酒的代表。

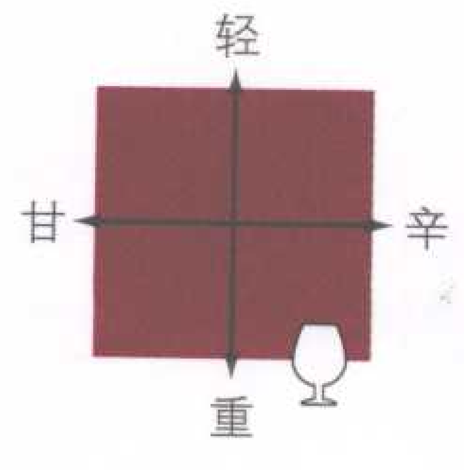
◆颜色/红
◆品种/黑品诺
◆原产地/AOC 香贝天(贝日园)
◆生产者/琵欧赫·洛西



Romanée Conti
罗曼妮·康帝红葡萄酒

这是一款赫赫有名的世界一流葡萄酒，让全世界的葡萄酒爱好者垂涎三尺，味道优雅、强劲、余韵悠长。罗曼妮·康帝是葡萄园的名字。

◆颜色/红
◆品种/黑品诺
◆原产地/AOC罗曼妮·康帝
◆生产者/罗曼尼·康帝
(Domaine. de. les.
Romanee Conti)

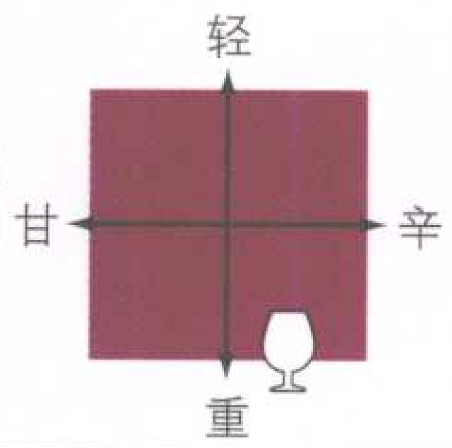


Montrachet

蒙塔榭白葡萄酒

对于喜爱葡萄酒、想去尝试葡萄酒的人来说，这是梦寐以求的一款。它的酸度、矿物质、果实味完美结合，可以说是世界顶级的白葡萄酒，产量很少，能享用这种酒的人可真是幸运的人。

◆颜色/白
◆品种/莎当妮
◆原产地/AOC 蒙塔榭
◆生产者/马克·科林酒庄
(Domaine Marc COLIN et Fils)

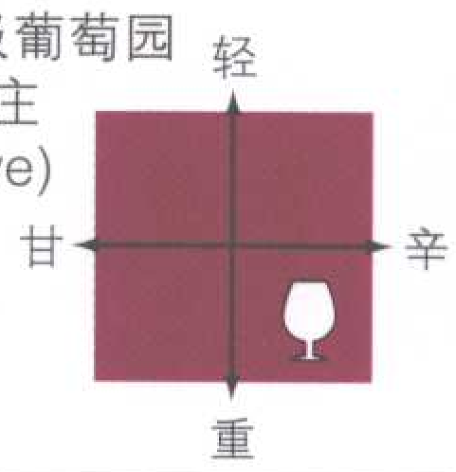


Meursault Sous Le Dos d' Ane

莫索尔白葡萄酒

这是勃艮第白葡萄酒中口感最强劲的一种。厚重的酸味、矿物质感觉以及不能言传的美味会在口中蔓延，还有着浓郁的莎当妮的香气。

◆颜色/白
◆品种/莎当妮
◆原产地/AOC 莫索尔一级葡萄园
◆生产者/奥立佛·乐飞酒庄
(Domaine Olivier Leflaive)

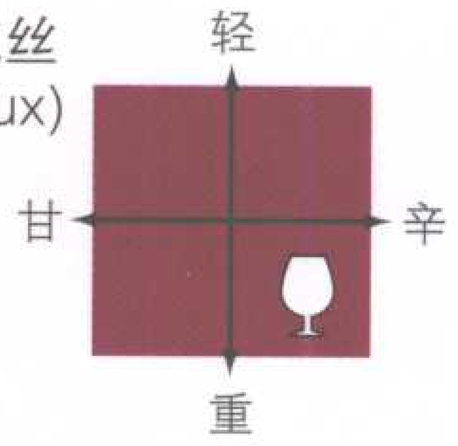


Clos de Vougeot

伏旧园红葡萄酒

这里的庄园在法国大革命后被分割，现在方圆50公顷大小的葡萄园中有着80个以上的所有者。芳醇的清香、细腻的口感、悠长的余韵会令人想起遥远的过去。

◆颜色/红
◆品种/黑品诺
◆原产地/AOC 伏旧园
◆生产者/罗伯特·阿诺克丝
(Domaine Robert Arnoux)



Richebourg

李其堡红葡萄酒

原产地紧临罗曼妮·康帝葡萄园，并具有相似特点的葡萄酒。味道醇厚、细腻，风格优雅。

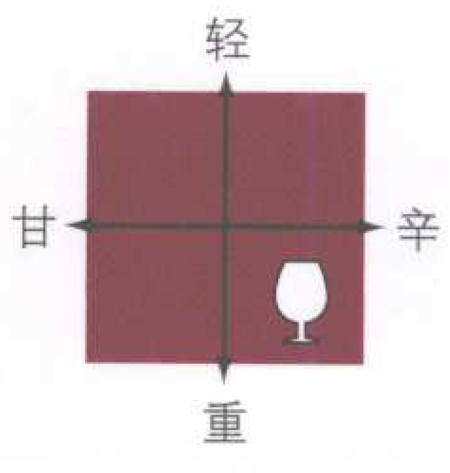
◆颜色/红
◆品种/黑品诺
◆原产地/AOC 李其堡
◆生产者/格奥斯酒庄(Domaine A.F.GROS)

Château de Pommard

玻玛堡红葡萄酒

该葡萄酒的特点是拥有浓缩梅子的香气和饱满的口感。作为陈年葡萄酒也为人所熟知。有厚重感，酸度和单宁恰到好处。

◆颜色/红
◆品种/黑品诺
◆原产地/AOC 玻玛
◆生产者/玻玛酒庄

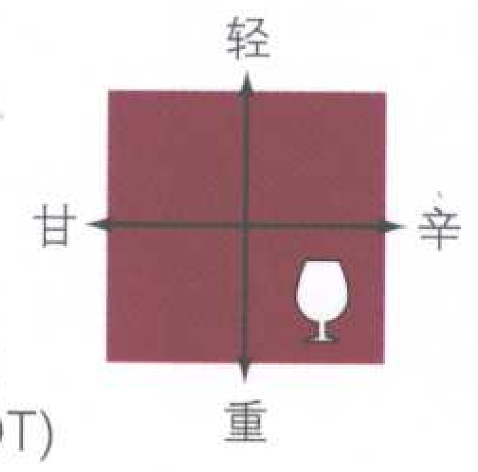


Nuits Saint Georges Les Roncières

夜－圣乔治一等庄龙赛尔红葡萄酒

在勃艮第的红葡萄酒中，这是强劲且拥有香料气息的一款。色调为深红宝石色，黑莓香气。果实味在口中蔓延，同时拥有丰富的单宁。适合与菜肴搭配。

◆颜色/红
◆品种/黑品诺
◆原产地/AOC
夜－圣乔治一级葡萄园
◆生产者/让·格里沃酒庄
(Domaine. Jean GRIVOT)



莎布利地区
(Chablis)

莎布利地区的辛辣干白葡萄酒很有名。它位于勃艮第最北端，主要栽培莎当妮葡萄品种。当地的葡萄酒凭借在独特土壤中孕育的丰富矿物质口味博得极高的人气。

该酒适合海鲜类菜肴，且适合大多数人。莎布利包括从大型生产企业、行会生产的葡萄酒，到个性丰富的酒庄葡萄酒（Domaine），种类繁多，因此您不妨一试。

莎布利的AOC和主要葡萄园

◆莎布利特级葡萄园(Chablis Grand Cru)

特级的AOC，有Vaudesir、Les Clos、Bougros、Blanchots、Les Preuses、Grenouilles、Valmur7个葡萄园入选。酿造的葡萄酒最低度数为11度，是适合长期陈酿的类型，有很多是在橡木桶中陈酿而成。

◆莎布利一级葡萄园(Chablis Premier Cru)

1级AOC。现在有40个葡萄园入选。酿造的葡萄酒最低度数为10.5度。在酒标上注有特定的葡萄园名或Premier Cru标识。

◆莎布利(Chablis)

在莎布利全境酿造最低度数为10度的葡萄酒。酒标上不标注葡萄园的名字，而只标有Chablis。属于年轻的早饮型葡萄酒。

◆莎布利三级葡萄园(Petit Chablis)

在莎布利全境酿造最低度数不到10度的清淡型葡萄酒。

莎布利地区的名品

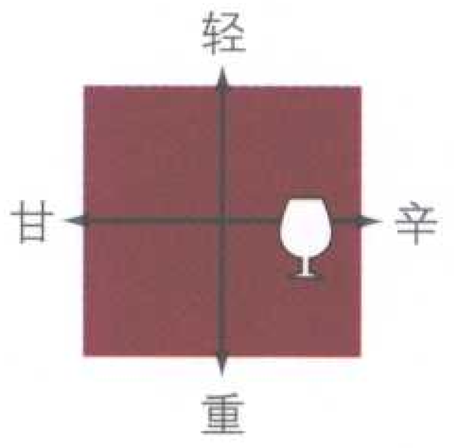
Chablis
莎布利

这个酒窖的名字来源于莎布利土地的名字Melentes，原意为“贫瘠的土地”。据说在莎布利地区，贫瘠的土地会产出优质的葡萄。

该葡萄酒除了在世界葡萄酒杂志上获得高度评价外，在各种竞赛上获奖不计其数。法国的葡萄酒专业杂志上也曾经介绍过培育出莎布利风格的葡萄酒的酿造者。该种葡萄矿物质丰富，能够酿造酒体丰满、带酸味的白葡萄酒。

在以辛辣白葡萄酒而闻名的莎布利地区，栽培莎布利的竟有400人，其中30%的葡萄卖给生产者行会，30%卖给葡萄酒商，40%被葡萄种植者装瓶。在以大型酿造所装瓶为主体的莎布利，据说像该酒窖这样连贯进行从培育葡萄到上市一系列工序的酒窖仅有15家。在莎布利地区，还有一级葡萄园、特级葡萄园等，等级越高就越能酿造出展现土地个性的陈酿型葡萄酒。

◆颜色/白
◆品种/莎当妮
◆原产地/AOC莎布利
◆生产者/玛兰德酒庄
(Domaine des Malandes)



来 自 酿 造 者 的 心 声

Jean Bernard先生

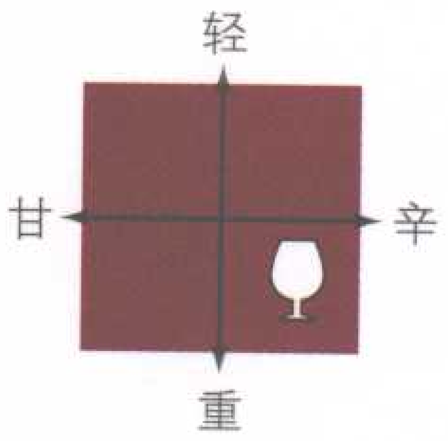
莎布利的土地由独特的土壤构成。这里酿造出的葡萄酒以独特的香料味和口感为全世界所青睐。不管每年气候好坏，我们都会竭尽全力精心培育葡萄。每年的气候就是该年的天性，抹煞掉它将是一件遗憾的事情。最大限度地注重葡萄的品质，同时展现这片土地的个性是我们的使命。

Chablis Premier Cru Vau de Vey

莎布利禾狄维一级葡萄酒

禾狄维(Vau de Vey)葡萄园是一级品牌中最优秀的葡萄园之一。这种葡萄酒口感润滑，有花朵的芳香。此外，清爽中蕴含美味，柔和的酸度给人带来愉悦，是长达10年的陈酿型葡萄酒。多次在国际葡萄酒品评大会上获奖。

- ◆颜色/白
- ◆品种/莎当妮
- ◆原产地/AOC 莎布利一级葡萄园
- ◆生产者/玛兰德酒庄

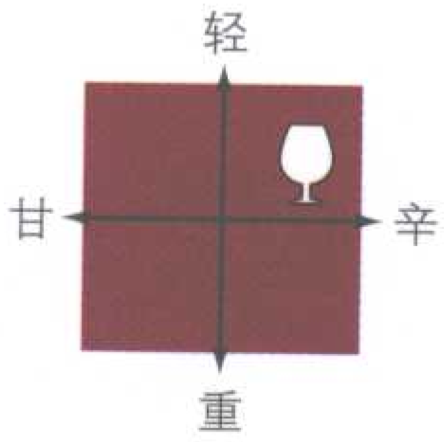


Petit Chablis

莎布利三级葡萄酒

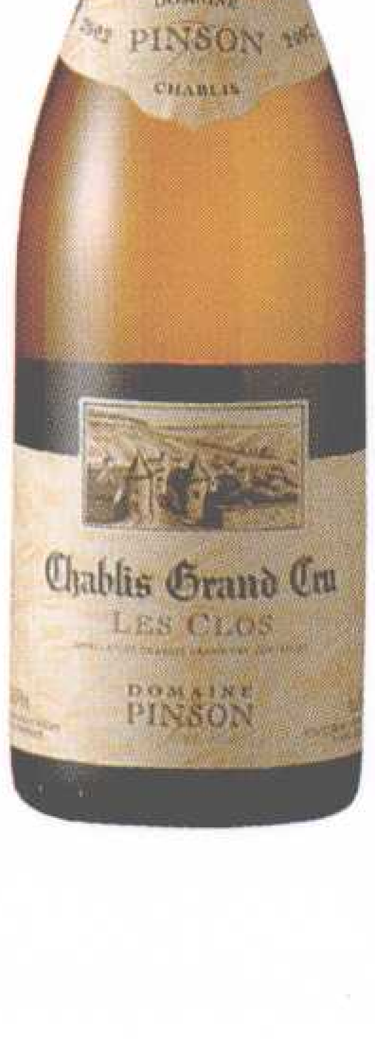
这是莎布利四个AOC等级中最随意的一种葡萄酒。特点是酸度较高，具有矿物质口感又同时充满美味。它属于纯手工家酿的莎布利葡萄酒。

- ◆颜色/白
- ◆品种/莎当妮
- ◆原产地/AOC 莎布利三级葡萄园
- ◆生产者/玛兰德酒庄



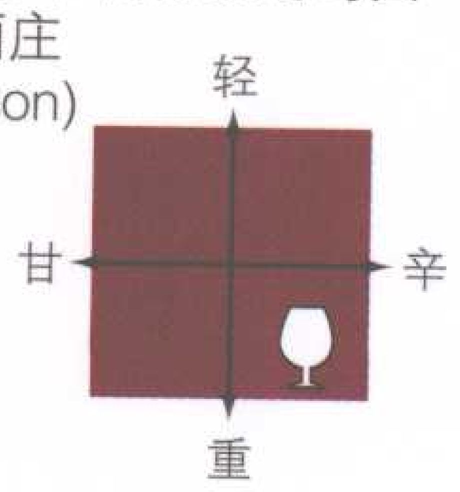
Chablis Grand Cru Les Clos

莎布利顶级葡萄酒



Les Clos在特级葡萄园中获得最高评价。该地有充足的阳光，所以葡萄饱满圆润。此外，由于是用橡木桶陈酿，因此有香草的芳香，且酒体丰满。是博纳谷最高级别的葡萄酒。

- ◆颜色/白
- ◆品种/莎当妮
- ◆原产地/AOC 莎布利特级葡萄园
- ◆生产者/品森酒庄(Domaine Pinson)

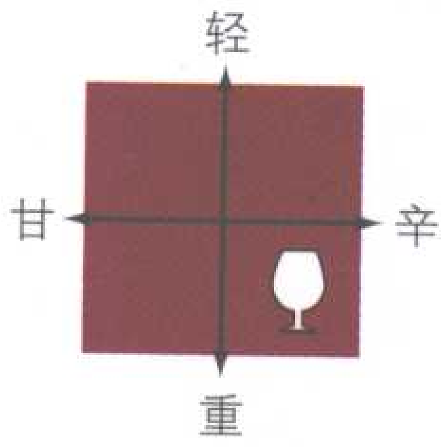


Chablis Premier Cru Monts de Milieu

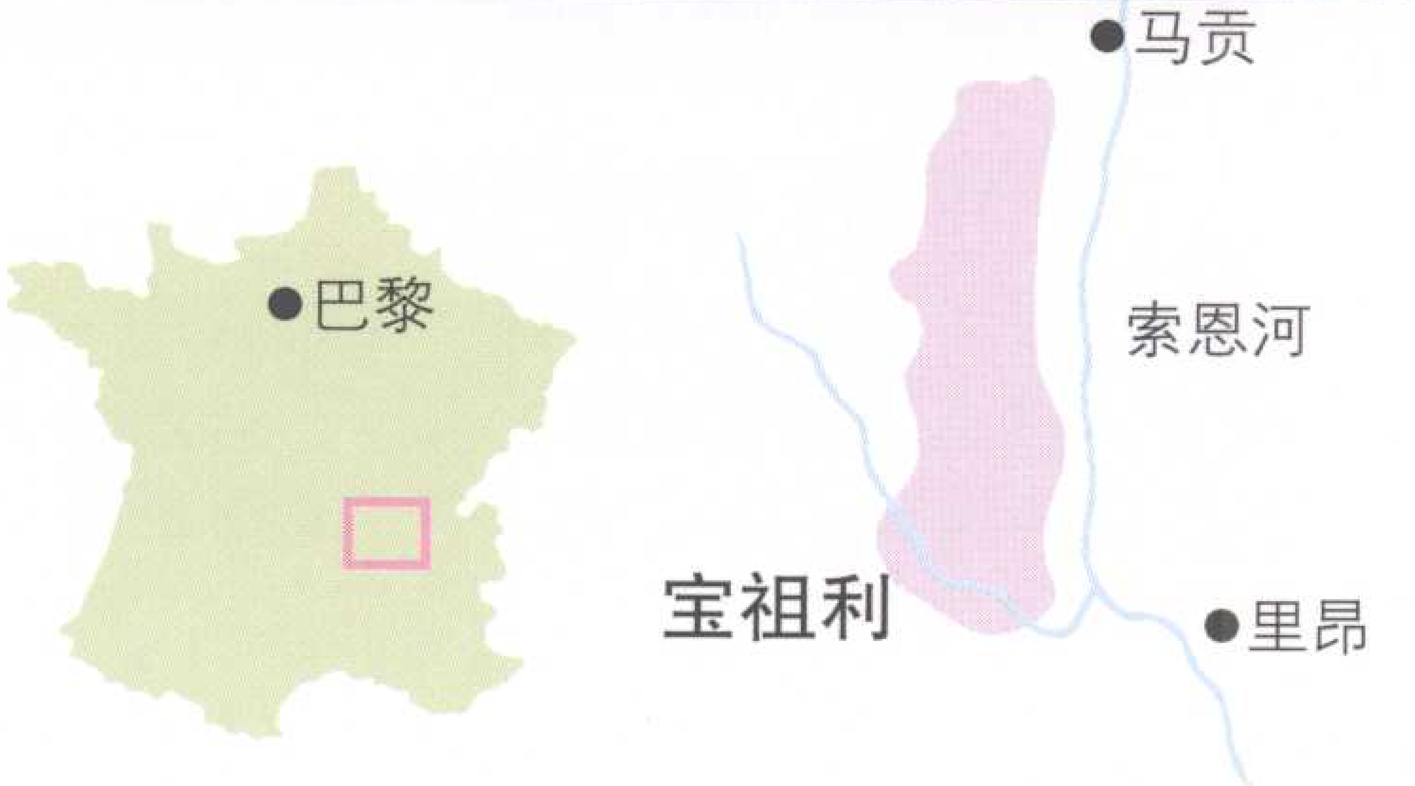
莎布利一级“米利欧山”葡萄酒

跨越300年代代相传的传统Domaine Pinson。该酒具有莎布利典型的矿物质香气和花香。

- ◆颜色/白
- ◆品种/莎当妮
- ◆原产地/AOC 莎布利特级葡萄园
- ◆生产者/品森酒庄



宝祖利地区
(Beaujolais)



位于勃艮第最南端的宝祖利地区，绵延着茂密的森林和肥沃的丘陵地带，在法国也是著名的名胜风景区。该地气候温暖，阳光充足，排水良好，是一片适合栽培葡萄的土地。这里出产的葡萄酒大部分是用甘美酿造的新鲜红葡萄酒，颜色新鲜清澈、有透明感，味道清爽。

有名的宝祖利新酒是用收获40至50天后的葡萄酿造的新酒，解禁日在11月的第三个星期四。在大型生产商和小型酿造者的共同努力下，该地酿造出了突现甘美个性的葡萄酒，在全世界得到了越来越多的好评。

宝祖利地区主要的AOC

◆宝祖利

果味浓郁、单宁含量少的清爽型葡萄酒。度数被规定为10度。

◆特级宝祖利

度数在10.5度以上的葡萄酒。

◆宝祖利乡村酒

在宝祖利北部延伸的地区酿造的葡萄酒。度数在10.5度以上。

◆宝祖利名酒

标注村名的宝祖利葡萄酒。经常被误认为是清淡型的宝祖利，而实际上有很多是醇厚的陈酿型葡萄酒。以下10个村子所酿的葡萄酒获得了人们的认可。

布依利(Brouilly)

宝祖利特级村庄(Crus du Beaujolais)最大的产地。生产芳香浓郁的水果型葡萄酒。

布依利丘陵(Côte de Brouilly)

在布依利丘陵的优良土地上酿造酒体饱满的葡萄酒。

桑纳(Chénas)

名字来源于把橡树林变为葡萄园的故事。早饮型葡萄酒较多。

西露柏勒(Chiroubles)

被评为“宝祖利的灰姑娘”，味道柔和优雅。

花洛黎(Fleurie)

顾名思义，它是洋溢着馥郁花香、清淡易入口的葡萄酒。

朱里耶纳(Julienas)

其魅力在于黑醋栗的香气和适宜的涩度。

摩艮(Morgon)

醇厚馥郁的葡萄酒，寿命也很长。

风车小屋(Moulin-à-Vent)

属于强劲有力、醇厚的类型。保存期比较长。

圣爱村(Saint-Amour)

具有“爱的圣人”的含义。美丽的红宝石色的早饮型葡萄酒。

雷尼耶(Régnié)

充满果实味，口感轻快。

宝祖利地区的名品

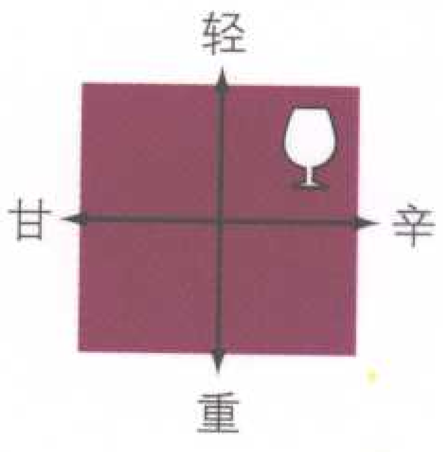
Beaujolais
宝祖利

宝祖利因新酒而成为众所周知的地区，但是我们希望大家也能够享用除新酒外的其他宝祖利葡萄酒，因此就选了这一款。此款葡萄酒有果实香味，醇厚馥郁，是味道和新酒截然不同的优质葡萄酒。

通常最常见的葡萄酒是宝祖利葡萄酒，位于其上的级别是宝祖利庄园(Beaujolais Village)，再往上的级别是以村名命名的葡萄酒。在名为摩艮(Morgon)的小村里，吉洛(Domaine Guillot)家族世代在这里培育葡萄。葡萄的树龄有100年，为了采摘完全成熟的葡萄，他们采摘葡萄在村里总是最晚的。酒窖虽小，在宝祖利却属于名门酒窖。葡萄树的修剪（用绳子把叶子束起来的手工作业细致得惊人）也是一棵一棵进行，其酿造过程也彻底推翻“宝祖利葡萄酒等于大批量生产的葡萄酒”这一传统印象。

也许你觉得宝祖利最出名的就是新酒，但请一定要尝试一下不同酿造者酿造的不同的宝祖利葡萄酒。

◆颜色/红
◆品种/甘美
◆原产地/AOC 宝祖利
◆生产者/吉洛酒庄
(Domaine du Pere Guillot)



来 自 酿 造 者 的 心 声

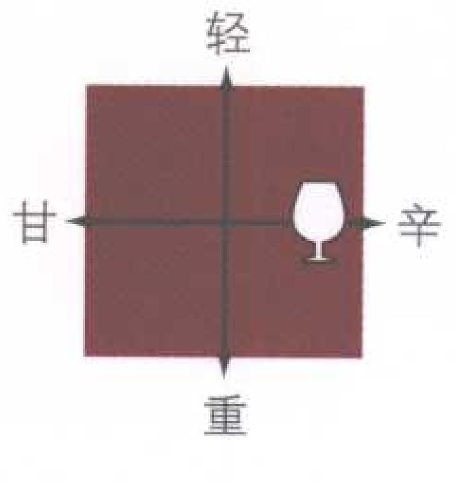
Beaujolais先生

宝祖利被称为大规模的葡萄栽培地，但其中也有着各种个性迥异的葡萄园。幸运的是我们拥有条件好、个性迥异的葡萄园。葡萄酒对于我来说就是整个人生，通过酿造葡萄酒，可以经历苦辣酸甜。大家能喝到几经辗转才到自己手边的葡萄酒是我们葡萄酒生产者最大的喜悦。

Beaujolais blanc
宝祖利白葡萄酒

使用甘美酿造的红葡萄酒占宝祖利葡萄酒的大多数，仅有2%的葡萄酒用莎当妮酿造。其中丘龙(Thulon)酒庄因其卓越品质而引以为荣。此款酒是2003年在马贡的葡萄酒大赛上获得金奖的实力派。使用一直等到收获期才采摘的完全熟透的葡萄酿造，醇厚圆润的口感和高级勃艮第完全一样。

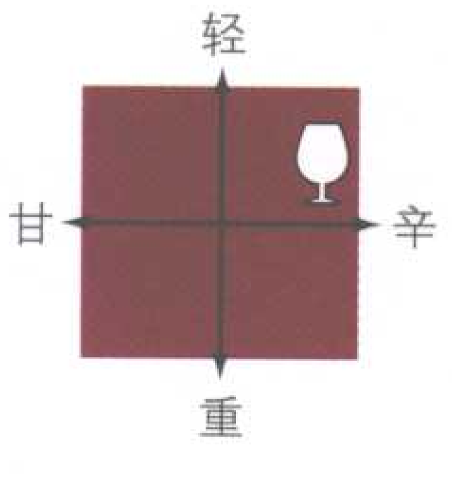
◆颜色/白
◆品种/莎当妮
◆原产地/AOC宝祖利
◆生产者/丘龙酒庄(Domaine de Thulon)



Beaujolais Villages
宝祖利乡村酒

雷尼耶(Régnié)村能酿造出宝祖利地区最芳香浓郁的宝祖利葡萄酒，因此在1988年被例外地定为宝祖利特级(Cru de Beaujolais)等级。在雷尼耶村建立大本营的丘龙酒庄(Domaine de Thulon)很久以前曾是向该地区的地主交纳葡萄税的葡萄栽培农户。现在的主人是第六代传人。该酒用在坡度为50度的陡坡上生长的沐浴充足日光的古木葡萄酿造，具有华丽馥郁的香气和醇厚的味道。

◆颜色/红
◆品种/甘美
◆原产地/AOC 宝祖利乡村
◆生产者/丘龙酒庄



Régnié Vieilles Vignes
雷尼耶古木葡萄酒

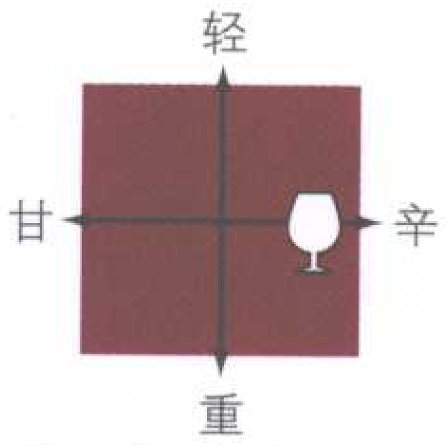
使用从80年树龄的古木上采摘下的甘美葡萄酿造。古木葡萄树的根延伸至地下，把营养成分输送给葡萄。拥有Regnie独特的华丽气息，能让人体会到黑品诺葡萄的高尚感觉。

- ◆颜色/红
- ◆品种/甘美
- ◆原产地/AOC 雷尼耶
- ◆生产者/丘龙酒庄

Morgon Cuvée des Grands Cras
摩艮特酿

使用从100年树龄的古木上采摘下的葡萄酿造而成。Morgon村是在Cru.de.Beaujolais 中最有影响的葡萄酒产地。其中“Grand Cru”作为最优良的产地标志而为人熟知。

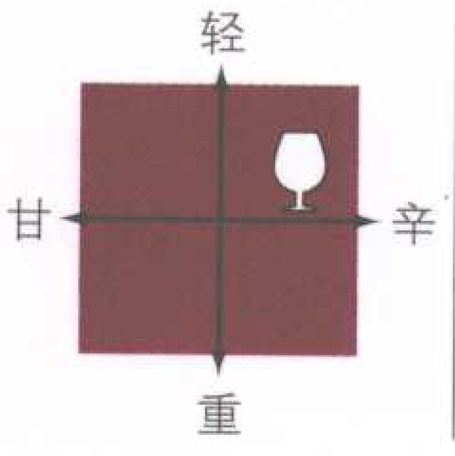
- ◆颜色/红
- ◆品种/甘美
- ◆原产地/AOC 摩艮
- ◆生产者/吉洛酒庄



Beaujolais Nouveau
宝祖利新酒

许多人都曾喝过的葡萄酒，那就是宝祖利新酒，它是一款最流行、最普及的葡萄酒。用来酿造此款酒的葡萄新鲜，酿出的酒美味十足。

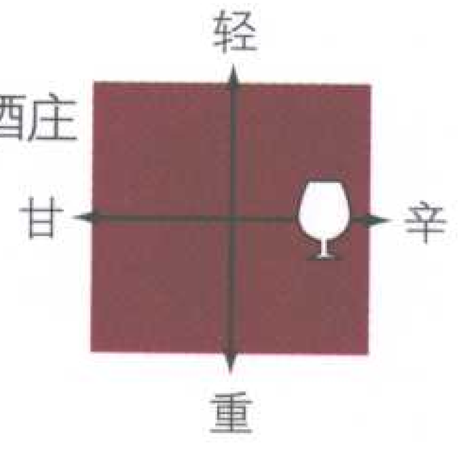
- ◆颜色/红
- ◆品种/甘美
- ◆原产地/AOC 宝祖利
- ◆生产者/丘龙酒庄



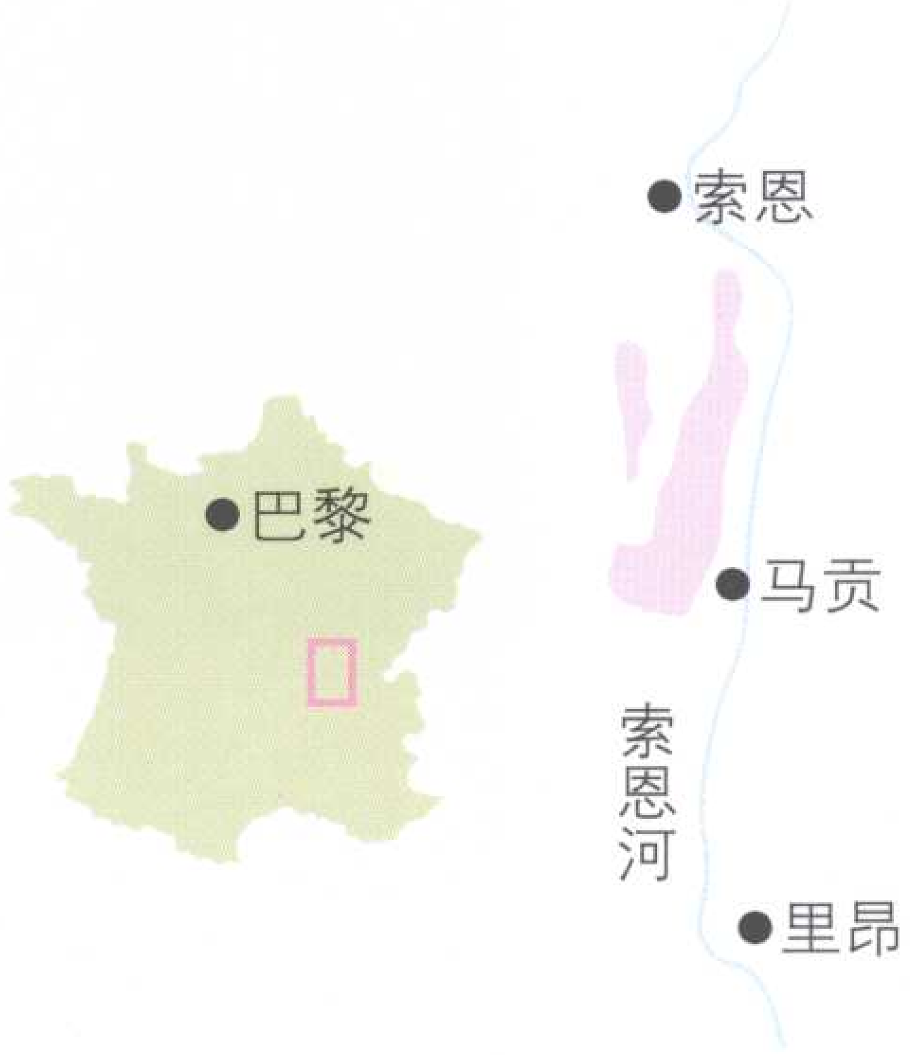
Moulin-à-Vent
风车小屋红葡萄酒

地名Moulin-à-Vent是“风车小屋”的意思。这是由崇尚自然的生产者酿造出的深色葡萄酒，细腻的口感和恰到好处的涩度极受欢迎。

- ◆颜色/红
- ◆品种/甘美
- ◆原产地/AOC 风车小屋
- ◆生产者/特莱斯·德莱斯酒庄(Domainedes terres dorees)



马贡地区
(Mâconnais)



马贡地区是勃艮第最大的白葡萄酒产地，以高品质、价格实惠的白葡萄酒为主。生产以莎当妮为主要酿造原料的辛辣型白葡萄酒，马贡镇(Macon Villages)、普依－富塞(Pouilly Fuisse)等尤其有名。最近，新锐酒庄马贡·维列－克雷榭(Macon Vire-Clesse)等也很有人气，它们酿造出了以甘美为主体、口感较好的水果香型红葡萄酒。

马贡地区主要的AOC

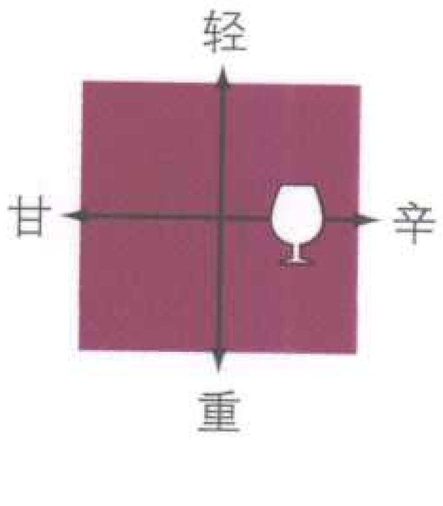
- ◆马贡+村名
- ◆马贡镇(Macon Villages)
- ◆马贡(Macon)
- ◆普依－富塞(Pouilly Fuissé)
- ◆普依－凡列尔(Pouilly Vinzelles)
- ◆普依－楼榭(Pouilly-Loché)
- ◆圣维宏(Saint-Veran)
- ◆维列－克雷榭(Viré-Clessé)

马贡地区的名品

Macon Village
马贡镇葡萄酒

勃艮第的白葡萄酒中以物美价廉居多的就是马贡葡萄酒。这种果味恰到好处的辛辣白葡萄酒用莎当妮酿造。产自小农户罗伯特・马丁(Robert Martin)家的葡萄酒拥有强烈的香气，适宜与任何菜肴搭配。

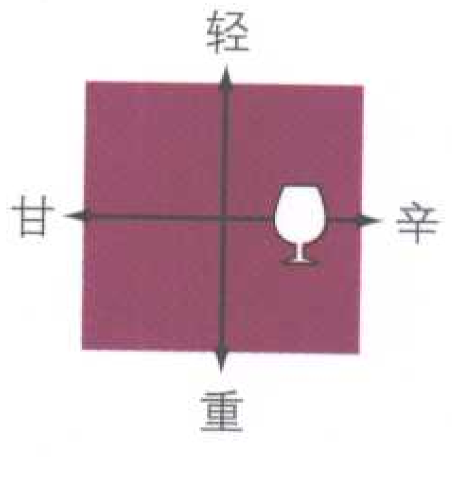
◆颜色/白
◆品种/莎当妮
◆原产地/AOC 马贡镇
◆生产者/德南特酒庄(Domaine de La Denante)



Viré-Clessé
维列－克雷榭白葡萄酒

维列－克雷榭自1998年开始从马贡镇中脱离出去，成为独立的AOC等级地区，在马贡拥有自己独特的产地名。而且，酿造者是这个地区屈指可数的酿造高手的继承者，即帕斯卡・伯恩诺姆(Pascal Bonhomml)先生。这种酒果味十足，有优雅的酸度，能让人尽情享受莎当妮的美味。

◆颜色/白
◆品种/莎当妮
◆原产地/AOC 维列－克雷榭
◆生产者/帕斯卡・伯恩诺姆酒庄



香槟区
(Champagne)

香槟的种类

◆白葡萄香槟(Blanc de Blanc)

只使用白葡萄酿造。口感好，适合做餐前开胃酒。

◆黑葡萄香槟(Blanc de Noir)

只使用黑葡萄酿造，味道醇厚。

◆黄金年份香槟(Vintage Champagne)

用葡萄收成很好的年份的原酒酿造而成。又称为MILLESIME香槟，这种情况下，酒标上会标注采摘年份。

◆非黄金年份香槟(Non-vintage Champagne)

把每年的原酒混合调配而成的标准香槟。

香槟的味道

◆extra brut ……………………………极辣
◆brut ……………………………………辣
◆extra sec ……………………………微辣
◆sec ………………………………………中辣
◆demi-sec ……………………………中甜
◆doux ……………………………………甜

香槟的故乡——香槟区，是法国葡萄酒产地中最靠北的地区。在年平均气温约10摄氏度的寒冷环境下，北侧绵延的高大森林挡住了凛冽的寒风，掺杂着石灰岩土质的土壤反射并吸收着微弱的阳光，促进葡萄的生长发育。香槟是气泡葡萄酒的代名词，原本只有在这个地区酿造的，葡萄品种和酿造方法满足严格要求的葡萄酒才能被冠以香槟的名字。酿造时允许使用的葡萄品种只有红葡萄中的黑品诺、莫尼耶皮诺(Pinot Meunier)和白葡萄中的莎当妮3种。通常人们把红葡萄和白葡萄混合酿造，但也有的香槟只使用红、白葡萄中的一种。香槟之所以成为有独特细小气泡的气泡葡萄酒，是因为它是用传统香槟酿造法(Methode Champenoise)酿造的。装瓶后在瓶中进行第二次发酵，在瓶中陈酿15个月至几年的时间。之后，进行摇瓶、开瓶口等除去瓶口沉淀物的工序，很费人力和时间。正是凭借这种费时的酿造方法产生的极细的气泡，才在任何时代都抓住了人们的心。

香槟只在AOC香槟区进行酿造，但是这里每个村子的土壤各有特点。弗夫克利科－蓬萨丁(Veuve Clicquot Ponsardin)AO公司、酩悦(Moet Chandon)公司和波美利(Pommery)公司是为人所熟知的大规模酿造商，但最近自行培育葡萄、酿造葡萄酒的名为RM（自家栽培酿造）的小规模生产者生产的香槟也受到欢迎。

香槟区的名品

Monmarthe Brut Carte Blanche Premier Cru

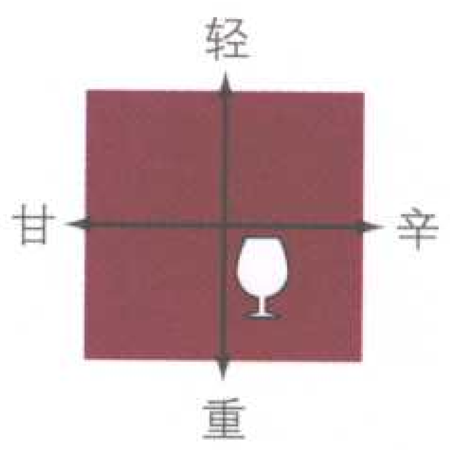
蒙玛特一级辣味香槟

这是最近引人注目的自家栽培农户酿造的香槟。其中包含的极细微的气泡十分柔软，充满果实感。蒙玛特（Monmarthe）酿造的葡萄酒以红葡萄为主要原料，醇厚圆润。曾经有电影介绍说该香槟和草莓的搭配非常绝妙。

在香槟区，既有被称为“Grand maison”的大型企业运营的名牌酿造商，又有被称为RM的自家栽培农户酿造者。Grand maison公司大多从自家栽培葡萄的农户那里购买葡萄，用最新技术进行酿造，生产出了很多世界级名牌产品。这样的大型Maison生产的香槟，占香槟区总产量的80%，而进行葡萄的培育、酿造、装瓶、陈酿、上市这一系列连续工序的RM现在已经很少了，因此得到了当地人和饭店的大力支持。

这些RM酒窖能酿造出十分有个性的香槟。蒙玛特先生主要使用黑葡萄来进行酿造，较少用白葡萄来酿酒。

◆颜色/淡黄
◆品种/黑品诺40%、莫尼耶皮诺40%、莎当妮20%
◆原产地/AOC 香槟区
◆生产者/蒙玛特



来自生产者的心声

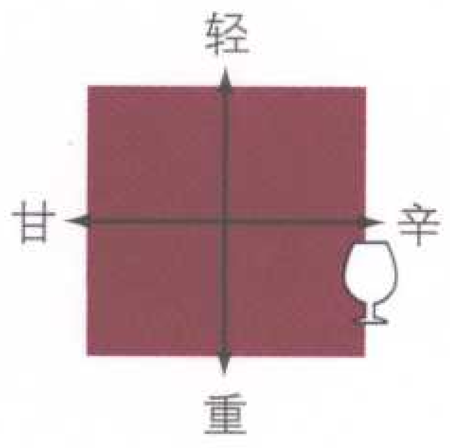
Jean先生

我们在香槟区世代守护着这片葡萄园。香槟区只是一个产地名，其中有各种类型的酿造者。被称为“Maison”的酿造者现在处于全盛时期，而我们进行着从栽培到酿造、销售的一系列环节。这是因为我们对自己的产品负责任，以我们的产品为骄傲。请大家一定品尝一下我们的产品。

Coup de Corur
“一见钟情”辣味香槟

该酒的生产者从1737年开始向大型酿造商出售葡萄，但从1930年开始自己独立装瓶，贴上自己的酒标出售。Coup de Corur意为“一见钟情”，是该酒窖有名的香槟。它是用经过严格筛选的葡萄酿造的完全不加甜的超辣葡萄酒，经过长达5年的陈酿，味道醇厚。

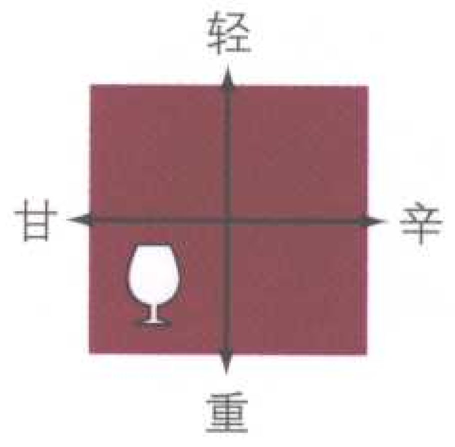
◆颜色/淡黄
◆品种/黑品诺50%、莎当妮50%
◆原产地/AOC香槟区
◆生产者/蒙玛特



Monmarthe Demi-Sec Carte Blanche Premier Cru
蒙玛特一级中辣香槟

“Demi-Sec”是中辣的意思。它是在除去陈酿后的沉淀损耗基础上加入利口酒酿造而成。蒙玛特(Monmarthe)香槟以红葡萄(黑品诺、莫尼耶皮诺)为主要材料酿造而成，因此口感圆润醇厚。标准香槟规定瓶中陈酿时间为15个月，但蒙玛特香槟却陈酿长达36个月，因此美味完全融入其中。此外，它虽为陈酿型，但因为有漂亮的气泡融入其中，所以饮用者会为其细致优雅的舌尖触感而倾倒。而且它拥有微微的甘甜，备受女性欢迎。

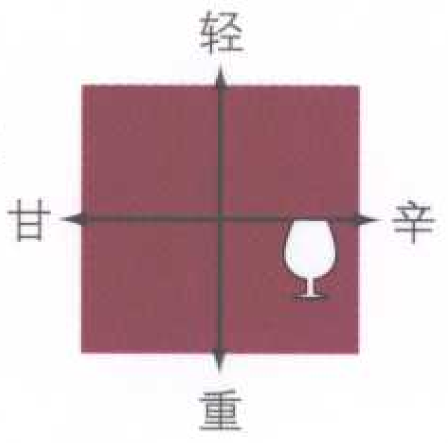
◆颜色/淡黄
◆品种/黑品诺40%、莫尼耶皮诺40%、莎当妮20%
◆原产地/AOC香槟区
◆生产者/蒙玛特



Diebolt-Vallois Brut Prestige
迪博尔特·瓦洛伊斯辣味香槟

经过长达5年的陈酿后才上市的有名的葡萄酒。其特点是随着在地下的长期陈酿，美味不断增加。在品酒师的盲品测试大赛中曾获得金奖。

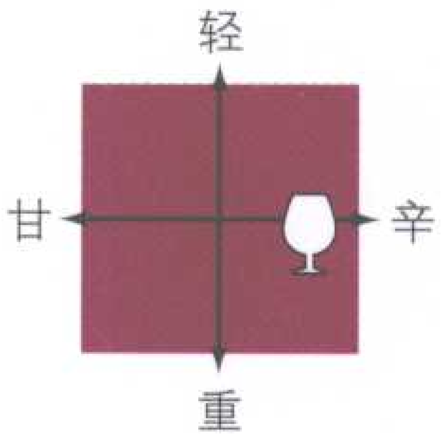
◆颜色/淡黄
◆品种/莎当妮
◆原产地/AOC香槟区
◆生产者/迪贝尔·迪博尔特(Dieball-Diebolt)



Diebolt-Vallois Blanc de Blanc Brut
迪博尔特·瓦洛伊斯辣味白葡萄香槟

迪贝尔·迪博尔特(Dieball-Diebolt)的家族式管理酒窖位于广泛栽培莎当妮的格兰玛(Gramant)村。“Blanc de Blanc”是“100%的白葡萄（莎当妮）”的意思。特点是口感略酸、尖锐。

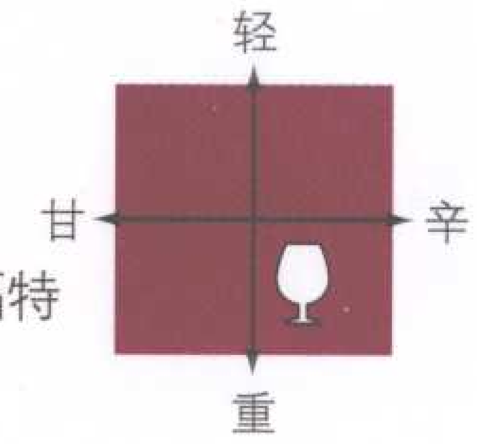
◆颜色/淡黄
◆品种/莎当妮
◆原产地/AOC香槟区
◆生产者/迪贝尔·迪博尔特



Herbert Beaufort Brut Grand Cru Rosé
哈伯特·伯福特特级玫瑰香槟

这是一款集美味、尖锐、馥郁丰满于一身的葡萄酒，用香槟区伯希(Bowxy)村的100%黑品诺酿造而成，是具有鲜艳的深粉红色的香槟。仅观赏其美丽的颜色搭配就是一种愉悦的享受。

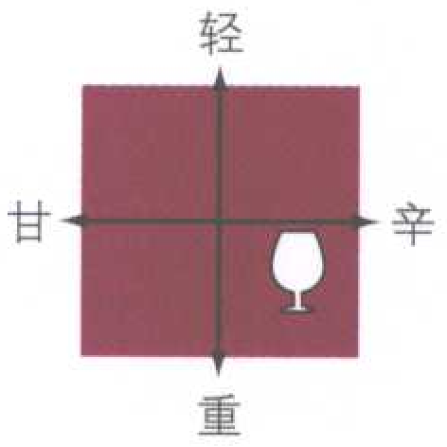
◆颜色/淡黄
◆品种/黑品诺
◆原产地/AOC香槟区
◆生产者/哈伯特·伯福特(Herbert Beaufort)



Fleur de Passion
“热情之花”香槟

最高价位与其他家族式酒窖酿造的有威望的葡萄酒一样。经过陈酿后，具有美味尖锐的口感、融入其中的漂亮气泡和优雅的味道。

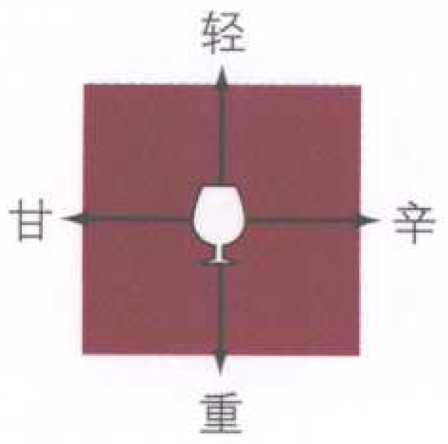
◆颜色/淡黄
◆品种/莎当妮
◆原产地/AOC香槟区
◆生产者/迪贝尔·迪博尔特



Louise Pommery
路易斯·波美利

这是代表该地的大型生产商的极品特酿之一，可与唐·佩里尼(Dom Perignon)平分秋色。虽为辣味却圆润醇厚。

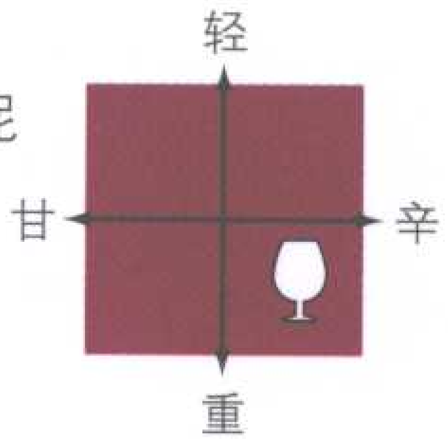
◆颜色/淡黄
◆品种/莎当妮60%、黑品诺40%
◆原产地/AOC香槟区
◆生产者/波美利



Veuve Clicquot Ponsardin La Grande Dame
弗夫克利科－蓬萨丁香槟

弗夫克利科公司(Veuve Clicquot)的最高级品牌。葡萄全部来自自己公司的特级葡萄园。该酒具有出人意料的丰满馥郁口感。

◆颜色/淡黄
◆品种/黑品诺、莎当妮
◆原产地/AOC香槟区
◆生产者/克利科夫人(Veuve Clicquot)



Salon Blanc de Blanc Brut
沙龙白葡萄香槟

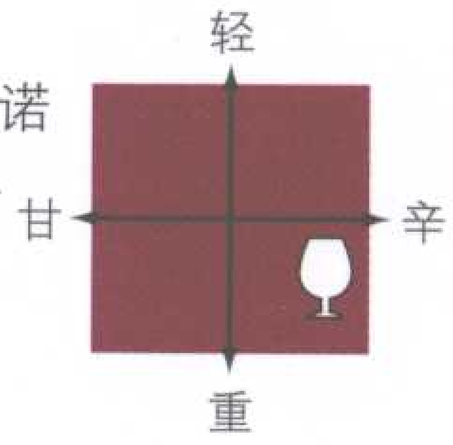
仅在沙龙(Salon)公司酿造的黄金年份香槟。瓶中陈酿时间最少在7年以上，由100%莎当妮酿造。被誉为“梦幻香槟”。

◆颜色/淡黄
◆品种/莎当妮
◆原产地/AOC香槟区
◆生产者/沙龙

Pol Roger Sir Winston Churchill
波罗歇－温斯顿－丘吉尔香槟

为了向喜欢饮用波罗歇(Pol Roger)的英国首相表示敬意而酿造的特殊珍品，是让人能感受其美味和陈酿的高贵葡萄酒。

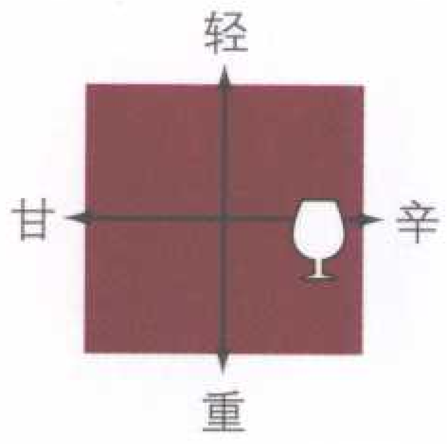
◆颜色/淡黄
◆品种/莎当妮、黑品诺
◆原产地/AOC香槟区
◆生产者/波罗歇



Diebolt Vallois Blanc de Blanc 1985
迪博尔特·瓦洛伊斯白葡萄香槟

非常稀有的威望葡萄酒，从任何角度看都是一级品。使用最上等的莎当妮，气泡融入液体之中，随着时间的推移，其尖锐度和气泡的活力会减弱。

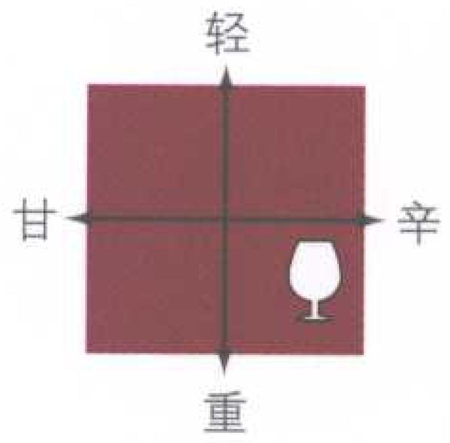
◆颜色/淡黄
◆品种/莎当妮
◆原产地/AOC香槟区
◆生产者/迪贝尔－迪博尔特



Dom Pérignon
唐·佩里尼

以为香槟酿造作出巨大贡献的盲人僧侣的名字命名。非常有名的威望特酿，属于口感细腻、尖锐的类型。

◆颜色/淡黄
◆品种/黑品诺、莎当妮
◆原产地/AOC香槟区
◆生产者/酩悦公司(Moet Chandon)



Perrier Jouët Bel Epoque Rosé
巴黎之花美丽时光玫瑰香槟

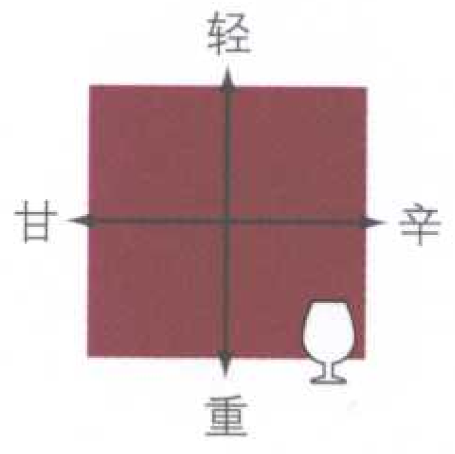
在巴黎风靡一时的时髦香槟。极受欢迎的奥秘在于优雅的口感和酒瓶的新艺术风格，给人以古典印象。

◆颜色/淡黄
◆品种/莎当妮、黑品诺
◆原产地/AOC香槟区
◆生产者/巴黎之花香槟厂

Krug Grand Cuvée Brut
库克特级辣味香槟

原产地因酿造酒体丰满、强劲的香槟而赫赫有名。发酵全部在橡木桶中进行。是一款备受名人青睐的华丽香槟。

◆颜色/淡黄
◆品种/莎当妮、黑品诺、莫尼耶皮诺
◆原产地/AOC香槟区
◆生产者/库克香槟厂



阿尔萨斯
(Alsace)

位于法国东北部，隔着莱茵河与德国相连接的丘陵地带便是阿尔萨斯。西部的浮日山脉遮挡了来自大西洋的偏西风，因此尽管阿尔萨斯位于北部，但它作为葡萄的栽培地却有得天独厚的温和气候条件。

由于距离德国近，阿尔萨斯历史上也曾经受到过德意志的支配，所以也表现出浓厚的德意志色彩。阿尔萨斯的波尔多葡萄酒和德国的波尔多属于同一类型，葡萄的品种也几乎与德国相同。

阿尔萨斯葡萄酒的最大特色就是，选用单一品种的葡萄，并规定要把葡萄品种的名字标明在酒标上。如果能够记住若干葡萄品种的名字，挑选阿尔萨斯葡萄酒立刻就变得容易得多。

代表品种

◆雷司令

被誉为“阿尔萨斯的爱子”，是具有细腻芳香、适宜酸度和浓郁果香味的辛辣白葡萄酒。

◆格乌兹莱妮

具有浓烈芳香和独特香醇魅力，通常为烈性辣味，天气较好的年头也能生产出甜味的葡萄酒。

◆灰皮诺

具有新鲜果味、酸度较弱、味道柔和的辣味葡萄酒。

◆慕斯卡

西班牙和意大利的慕斯卡多为甜味，但阿尔萨斯生产的多为清爽、果香浓郁的辣味葡萄酒。

◆西尔瓦纳

西尔瓦纳的特点是带有美丽的绿色，是一款清淡、果香浓郁的辣味葡萄酒。

◆黑品诺

产量少，用于生产味道香醇、果味丰厚的红葡萄酒及新鲜、果香浓郁的玫瑰红葡萄酒。

阿尔萨斯的原产地命名控制管理体系(AOC)

阿尔萨斯的葡萄酒产地虽然没有像勃艮第那样按地区细化，但被公认为上等的、产自葡萄园产区的产品标有Grand Cru的标志。

◆阿尔萨斯特级葡萄园产区

有着得天独厚的气候和肥沃土壤的50个地区被冠以“Grand Cru”特级名号。使用雷司令、格乌兹莱妮、灰皮诺和慕斯卡4种指定葡萄品种中的单一品种酿制而成，在酒精度（11度以上）、产量方面都有极为严格的标准。

◆阿尔萨斯

通常的AOC葡萄酒。使用上述四种品种之一酿制而成。

◆气泡酒

在阿尔萨斯酿造的气泡酒。

阿尔萨斯的名品

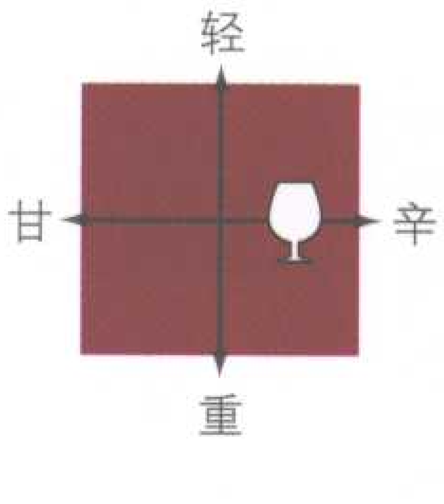
Alsace Riesling Brandluft
阿尔萨斯特等雷司令

这里的Brandluft是特定的葡萄园，只有用该葡萄园产出的雷司令才能酿造出有浓缩感的葡萄酒。它那细腻馥郁的香气和醇厚的口感给人带来无限的愉悦。

该酒窖在米特伯格海姆(Mittelbergheim)村具有400年葡萄栽培的悠久历史，被公认为酿造高品质葡萄酒的酒窖，经常受到美国著名葡萄酒评论家罗伯特·派克和《葡萄酒入门指南》(《LE GUIDE HACHETTE》)的高度赞扬。

位于法国东北的阿尔萨斯地区在历史上深深受到了德意志文化的影响。在街上人们讲着类似德语的方言，在饮食文化方面，带有德意志色彩的“阿尔萨斯”文化十分盛行。在葡萄酒方面，以有“阿尔萨斯葡萄酒之王”美称的雷司令为代表，从德国引进的品种成为当地的特产。还有，该地酸度稳定、芳香馥郁的白葡萄酒很有名。

- 颜色/白
- 品种/雷司令
- 原产地/AOC阿尔萨斯
- 生产者/安德烈·施恩德 (André Schmid)



来自生产者的心声

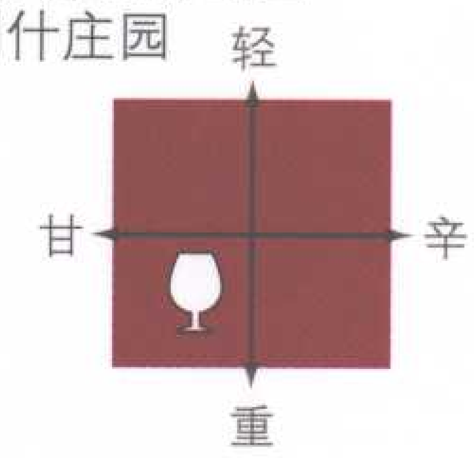
André Schmid先生

我们在阿尔萨斯地区培育葡萄历经九代。为了能够保持传统，传承阿尔萨斯葡萄酒的魅力，我们一直在努力。建议您将具有阿尔萨斯葡萄酒特征，使用德国引进品种酿造的优质白葡萄酒和海鲜等一起搭配享用。

Gewürztraminer Goldert Vendanges Tardives
格乌兹莱妮晚摘型葡萄酒

“Vendanges Tardives”是晚摘型的意思。属甜味的格乌兹莱妮，具有最上等的口味。

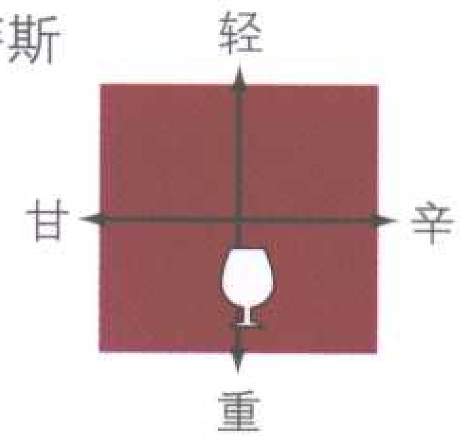
◆颜色/白
◆品种/格乌兹莱妮
◆原产地/AOC 阿尔萨斯特级葡萄园
◆生产者/辛特・鸿布列什庄园
(Zind-Humbrecht)



Alsace Gewürztraminer
阿尔萨斯・格乌兹莱妮

由米特伯格海姆(Mittel-bergheim)村具有400年葡萄栽培历史的酒窖酿造，是具有香料味和荔枝香气的异国情调葡萄酒，让人品过就不能忘怀。

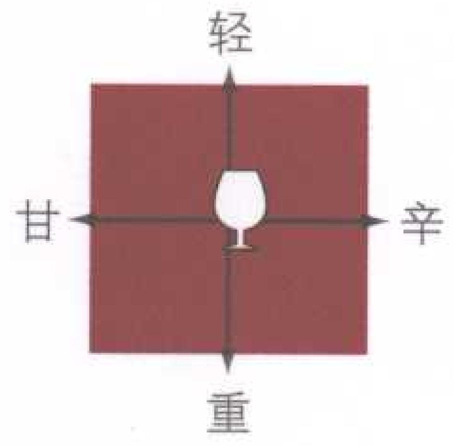
◆颜色/白
◆品种/格乌兹莱妮
◆原产地/AOC 阿尔萨斯
◆生产者/伯克尔公司
(Boeckel)



Muscat Goldert
高德特葡萄酒

具有麝香的香气，是风格高雅、容易入口的类型。

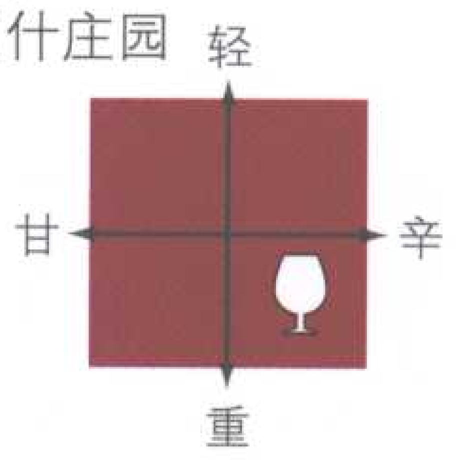
◆颜色/白
◆品种/慕斯卡
◆原产地/AOC 阿尔萨斯
◆生产者/辛特・鸿布列什庄园



Tokay Point Gris Clos Winsbuhl
托考依灰皮诺葡萄酒

该酒窖最拿手的酿造品种就是灰皮诺，是强劲的、高浓度的法国一流白葡萄酒之一。

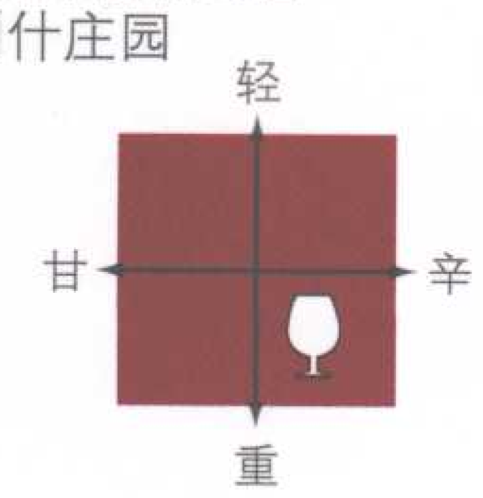
◆颜色/白
◆品种/灰皮诺
◆原产地/AOC 阿尔萨斯
◆生产者/辛特・鸿布列什庄园



Riesling Clos Saint Urbain
圣・乌尔班雷司令

作为阿尔萨斯葡萄酒代表的雷司令，醇厚和美味首屈一指，可以长期陈酿。

◆颜色/白
◆品种/雷司令
◆原产地/AOC 阿尔萨斯特级葡萄园
◆生产者/辛特・鸿布列什庄园

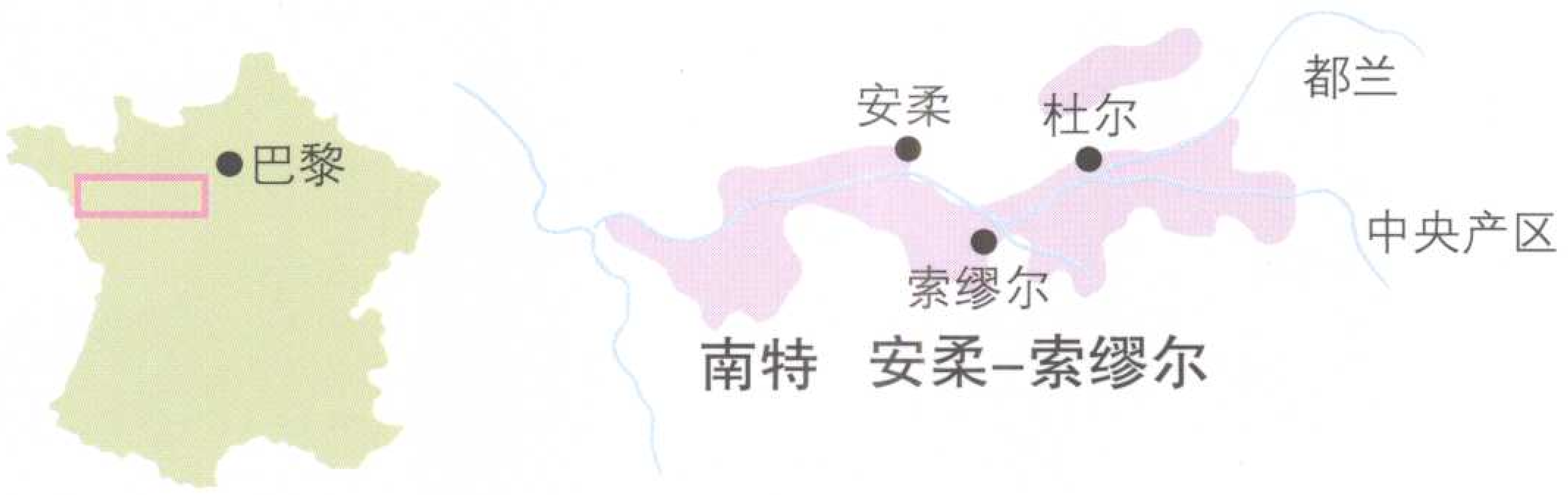


Sylvane
西尔瓦妮白葡萄酒

口感清爽，价格比较合理实惠，适合日常与菜肴搭配饮用。

◆颜色/白
◆品种/西尔瓦妮
◆原产地/AOC阿尔萨斯
◆生产者/伯克尔公司

卢瓦尔
(Loire)



卢瓦尔是在长达1000千米的法国最长的河流——卢瓦尔河流域零星散布的葡萄酒产地，有很多保留着中世纪风貌的美丽古城，被称为“法国庭园”。该地区纬度较高、气温较低，因此出产的红、白葡萄酒都具有稳定的酸度。

人们常说，在卢瓦尔能邂逅所有类型的葡萄酒。确实如此，在卢瓦尔地区栽培着各个品种的葡萄，不同地区酿造着富有不同品性的葡萄酒。

慕斯卡（辣味白葡萄酒）、Rosé d’Anjou（玫瑰红葡萄酒）等随意的日常葡萄酒早已为人所熟知，不过最近由于以契农、索缪尔香槟为代表的自然派葡萄酒的酿造者的出现，一些不亚于波尔多、勃艮第的葡萄酒也接连登场，并受到狂热追捧，该地区也越来越受到葡萄酒爱好者的关注。

卢瓦尔四个地区和主要的AOC

◆南特

用慕斯卡酿造的同名的白葡萄酒很有名。它是酸性物质发挥作用的辣味葡萄酒。

- 慕斯卡
- 慕斯卡·塞维–马恩
(Muscadet de Sevre-et-Maine)

◆安柔–索缪尔

本地区除了有名的玫瑰红葡萄酒外，还酿造其他不同类型的葡萄酒。

- 安柔玫瑰红葡萄酒
- 安柔辣味红葡萄酒
- 安柔辣味白葡萄酒
- 贵腐葡萄酒
- 索缪尔香槟

◆都兰

都兰是品种多样的葡萄酒宝库。

- 契农
- 武夫赖(Vouvray)
- 布尔格伊(Bourgueil)

◆中央产区

主要酿造以白苏维翁为主要原料的白葡萄酒。

- 桑塞尔(Sancerre)

富含矿物质的辣味白葡萄酒很有人气。

- 普依–富美(Pouilly Fumé)

有酸味的水果型白葡萄酒。

- 普依–圣–卢瓦尔(Pouilly-sur-Loire)

卢瓦尔的名品

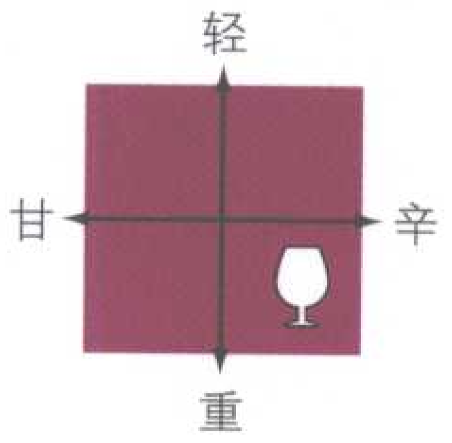
Marginale
边际红葡萄酒

卢瓦尔自然派葡萄酒的生产者现在已成为专业葡萄酒人士谈论的话题。在这批生产者中，有大受欢迎的超级明星级酿酒师蒂埃里·日尔曼(Thierry Germain)。蒂埃里·日尔曼酿造的葡萄酒就是此款酒。此酒使用100%的加本力弗朗在柔软的橡木桶中陈酿，在盲品测试中许多品酒师甚至把它错当成一级酒庄酒。它兼具了醇厚和馥郁。

该产地获得了来自法国《葡萄酒入门指南》等的高度评价，甚至有著名的波尔多酒庄的人特意来这里和当地的生产者研修学习，今后将会更加引人注目。

蒂埃里·日尔曼先生原本出生于波尔多。幼时在波尔多看着葡萄酒的酿造长大，在卢瓦尔这个有机葡萄产地酿造出名为“异端儿”的顶级葡萄酒，被誉为“卢瓦尔天才”的他仅30多岁。他追求世界一级卓越水平，今后必将受到关注。

◆颜色/红
◆品种/加本力弗朗
◆原产地/AOC 索缪尔香槟区
◆生产者/罗休·努乌酒庄
(Domaine des Roches Neuve)



来 自 生 产 者 的 心 声

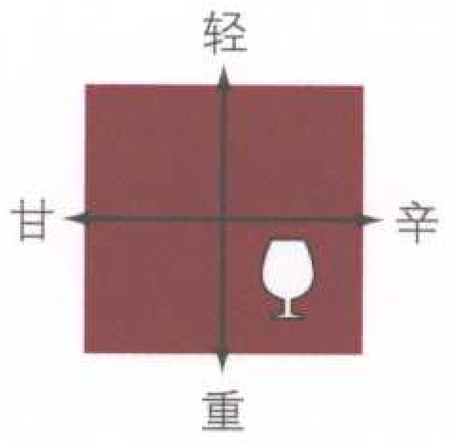
Thierry Germain先生

葡萄酒就像是一面反映葡萄所生长的土壤的品性的镜子，是由气候、复杂的土壤等各种各样的要素共同作用而成的。为了最大限度地表现其品性，必须非常了解这片土地并进行精心的照料。在决定葡萄酒品质的要素中，葡萄园作业占99%的比重。因此，直到今日我依然在葡萄园努力、细致地工作。

Cuvée Picasses
皮卡塞特酿

这是一款醇厚而有涩度的顶级葡萄酒，激起了人们极大的兴趣。葡萄和大地的味道在没有过滤器的条件下完全融入瓶中。

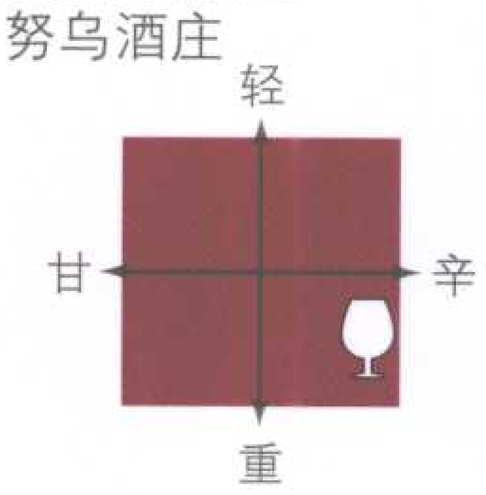
◆颜色/红
◆品种/加本力弗朗
◆原产地/AOC 索缪尔香槟区
◆生产者/卡特利努·皮埃尔·波尔顿
(Domaine Catherine et Pierre Breton)



Terres Chaudes
“炽热大地”葡萄酒

此款酒的酿造者因为卢瓦尔有最适合酿酒的环境而迁移到这里。用名为“炽热大地”的葡萄园的成熟葡萄酿造，浓厚、优雅，让人想象不到是卢瓦尔出产的。适宜与最高级的牛排搭配。

◆颜色/红
◆品种/加本力弗朗
◆原产地/AOC 索缪尔香槟区
◆生产者/罗休·努乌酒庄



Saumur-Champigny
索缪尔香槟

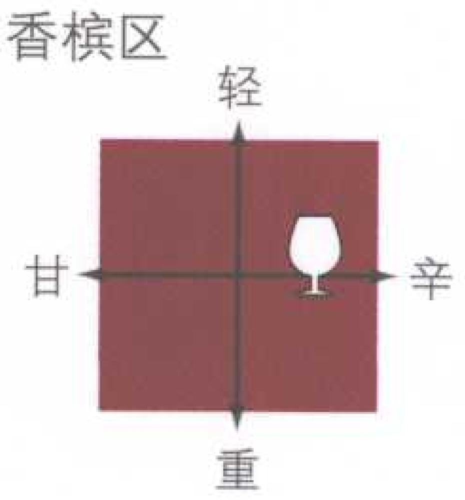
蒂埃里·日尔曼先生是在葡萄酒最高品鉴杂志上获得二星级评价的超优秀葡萄酒生产者。该酒一入口果实味立即在口中蔓延，有浓缩味道和涩度，醇厚圆润。

◆颜色/红
◆品种/加本力弗朗
◆原产地/AOC 索缪尔香槟区
◆生产者/罗休·努乌酒庄

Saumur-Champigny Les Poyeux
索缪尔干红

充满大自然和果实的味道，由天才酿酒师酿造，为品酒师所一致认可、欣赏。

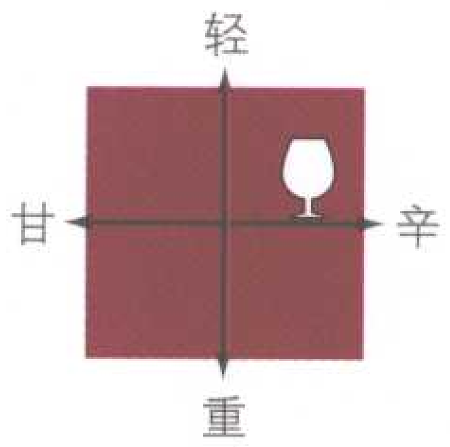
◆颜色/红
◆品种/加本力弗朗
◆原产地/AOC 索缪尔香槟区
◆生产者/罗盖德酒庄
(Domaine Clos Rougeard)



Saumur-Champigny
索缪尔香槟

闻名世界的卢瓦尔顶级酿酒师酿造的珍品葡萄酒。口感优雅、涩度清爽。

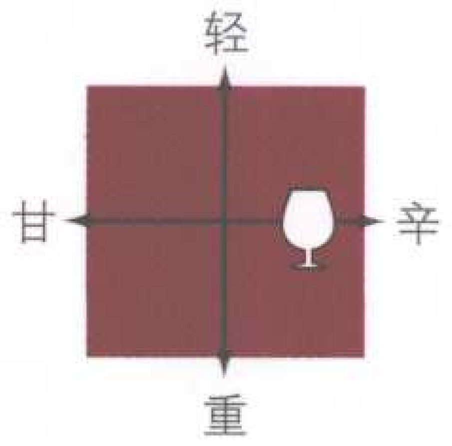
◆颜色/红
◆品种/加本力弗朗
◆原产地/AOC 索缪尔香槟区
◆生产者/罗盖德酒庄



Sancerre
桑塞尔白葡萄酒

含在口中，能感受到爽口新鲜的酸度，芳香的果实味在口中蔓延。该酒可以说是白苏维翁的典范。桑塞尔地区作为高级辣味白葡萄酒产地而闻名世界。虽然该地区也用黑品诺酿造水果型的红葡萄酒和玫瑰红葡萄酒，但在知名度方面，白葡萄酒取得压倒性胜利。这个极小的酒窖的主人就是雪利(Sherry)家族的第三代传人，该酒窖的目标就是酿造世人青睐的新鲜、水果型葡萄酒。

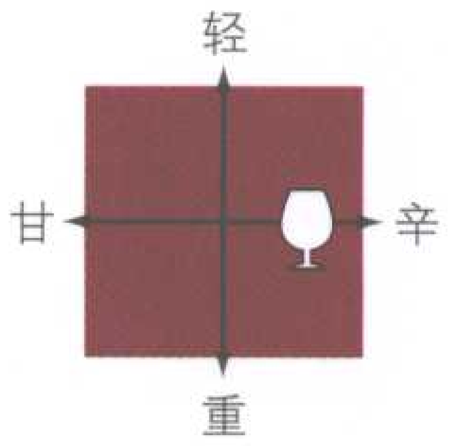
◆颜色/白
◆品种/白苏维翁
◆原产地/AOC 桑塞尔
◆生产者/默林・苏列
(Domaine Merlin Sulie)



Pouilly Fumé
普依－富美白葡萄酒

与桑塞尔齐名的、代表卢瓦尔上游地区的白葡萄酒。“Fumé”是烟熏的意思。正如其名，您能尽情享受该酒的烟草味和芳香。在美国加利福尼亚，甚至在白苏维翁的酒标上标注“Pouilly Fumé”，可见普依－富美为人们所青睐的程度。土壤中的矿物质给予它张力，为其增添清爽的风味。在Mion酒窖酿造的白葡萄酒具有适宜的酸度和馥郁的香气，不仅是一般的葡萄酒爱好者，就连法国的葡萄酒专业杂志和葡萄酒品酒师都给予其高度评价。

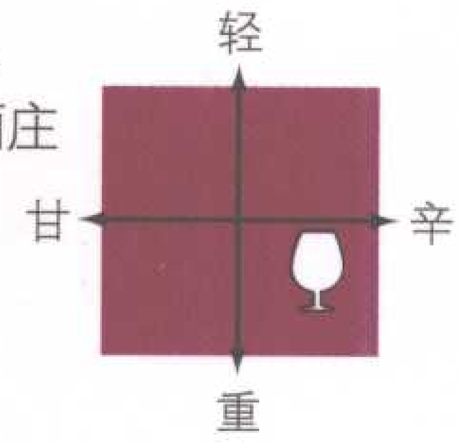
◆颜色/白
◆品种/白苏维翁
◆原产地/AOC 普依－富美
◆生产者/克洛德・米昂酒庄
(Domaine Claude mion)



Insolite
卢瓦尔特等葡萄酒

用来酿造这款酒的葡萄的收获量受到严格控制，用橡木桶充分陈酿。该酒拥有蜂蜜的香气，浓厚细腻，拥有很高的增值潜力。堪称卢瓦尔最高级别的特别产品。

◆颜色/白
◆品种/白诗南
◆原产地/AOC 索缪尔
◆生产者/罗休·努乌酒庄



Anjou Rouge
安柔红葡萄酒

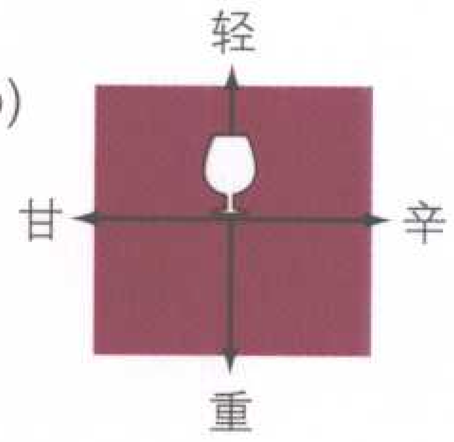
这是因玫瑰红葡萄酒而闻名的安柔地区酿造的红葡萄酒。具有丰富的果实味，酸度和涩度完美结合，平衡度良好。

◆颜色/白
◆品种/白诗南
◆原产地/AOC 安柔红葡萄酒产区
◆生产者/吉摩尼埃尔酒庄(Domaine de la Guimoniere)

Vouvray
武夫赖葡萄酒

该地的葡萄酒类型众多，从甜味葡萄酒、辣味葡萄酒到气泡葡萄酒，均可尽情享用。这一款给人的印象是水果味、汁多。

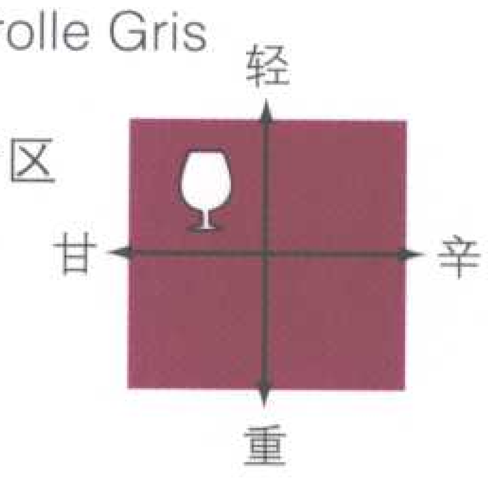
◆颜色/白
◆品种/白诗南
◆原产地/AOC 武夫赖
◆生产者/兰波特酒庄(Domaine Lan Porto)



Roséd' Anjou
安柔玫瑰红葡萄酒

人们说到玫瑰红葡萄酒，就会想到安柔，此款酒是让人们对安柔的印象如此深刻的原因，安柔可以说是甜味玫瑰红葡萄酒的代名词。微甜迷人的此款葡萄酒也很受刚喜欢上葡萄酒的人欢迎。

◆颜色/玫瑰红
◆品种/Grolle Noire Grolle Gris
◆原产地/AOC 安柔玫瑰红葡萄酒产区
◆生产者/克雷布恩(Kerbreton)



Anjou Blanc
安柔白葡萄酒

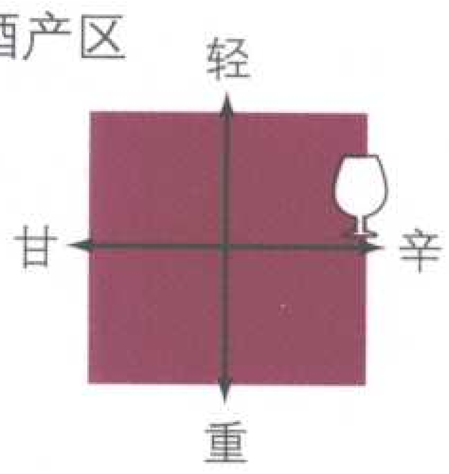
这是一款风格优雅的辣味葡萄酒，口感清淡爽口，很适合与菜肴搭配饮用。

◆颜色/白
◆品种/白诗南
◆原产地/AOC 安柔白葡萄酒产区
◆生产者/吉摩尼埃尔酒庄

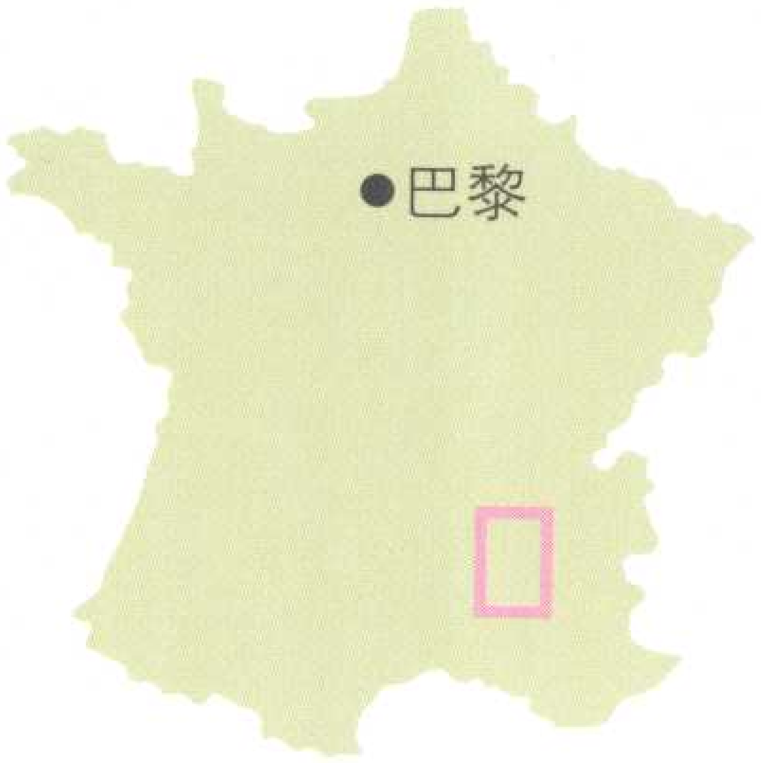
Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie
蜜思卡岱沉淀酿法葡萄酒

这是一款清爽的辣味葡萄酒，与日式菜肴是绝配。用沉淀酿法(Sur Lie)酿造的美味完全融入酒中。

◆颜色/白
◆品种/蜜思卡岱
◆原产地/AOC 蜜思卡岱沉淀葡萄酒产区
◆生产者/克雷布恩



隆河谷地
(Côtes du Rhône)



隆河谷地位于发源于瑞士阿尔卑斯山的罗纳河的延伸地区。该地区有山禽野味和松露等食物，再加上葡萄酒，被誉为“美食的故里”。

该地区属于日照条件好的向阳地区，沿着罗纳河的道路被称为“太阳之路”，在这个地带酿造的葡萄酒被称为“太阳葡萄酒”。由于该地区呈南北方向分布，所以北部和南部能够酿造品质不同的葡萄酒。这里的葡萄吸收了充足的太阳光而茁壮成长，因而葡萄酒具有丰富的香气，酒精度也都很高，都是醇厚、强劲的葡萄酒。

隆河谷地主要的AOC

◆北部

该地区的红葡萄酒使用希哈酿造，白葡萄酒酿造则使用维安妮娅（这个地区的独特品种，特点是拥有花朵的芳香）、珊瑚、玛珊等品种。

・艾米达吉镇(Hermitage)

据说单宁强烈、厚重的红葡萄酒和辣味白葡萄酒在塞纳很有名。

・露迪山麓(Côte Rôtie)

有厚重感的高级葡萄酒

・孔德里欧(Condrieu)

拥有维安妮娅悠长的独特花香的白葡萄酒。

◆南部

该地区的红葡萄酒使用歌海娜、神索、希哈等酿造，白葡萄酒则使用珊瑚、玛珊等品种酿造。

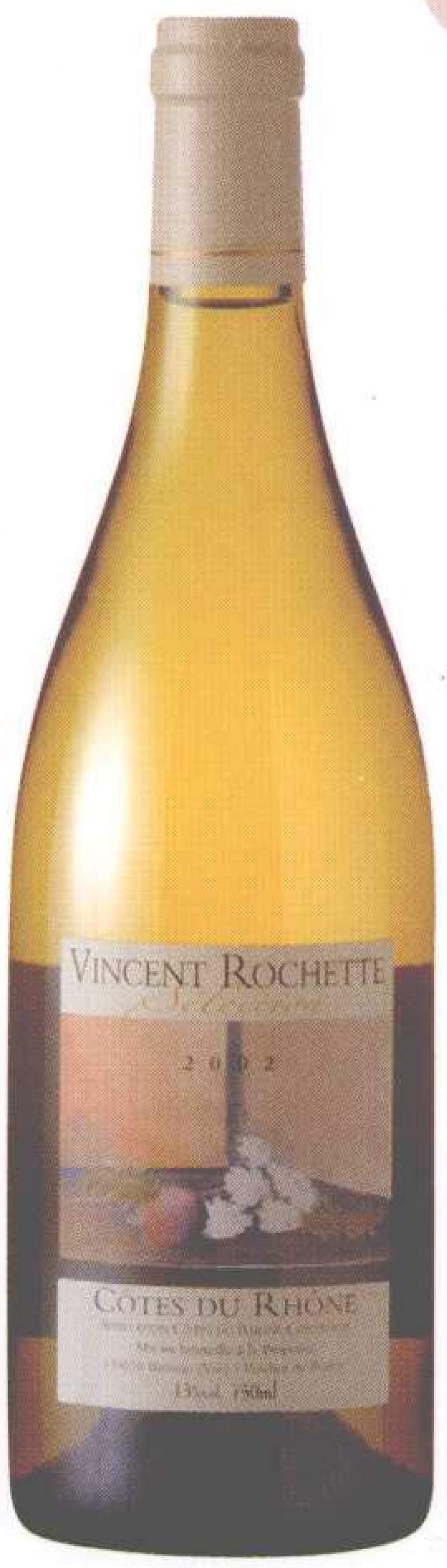
・教皇新堡(Châteauneuf-du-Pape)

以歌海娜为主要材料酿造，可酿造香料味馥郁、耐长期陈酿的红葡萄酒和强劲的水果型白葡萄酒。

・达维(Tavel)

被誉为“玫瑰红酒之王”的辣味玫瑰红葡萄酒。

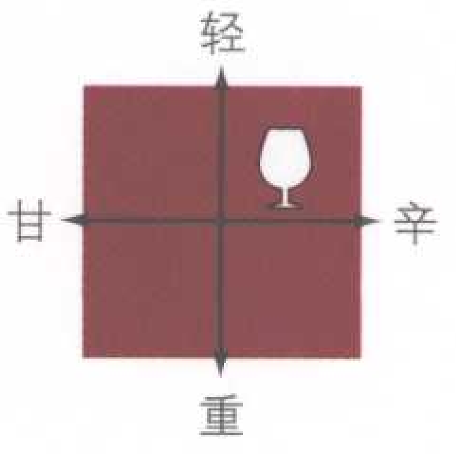
隆河谷地的名品



Vincent Rochette Blanc
文森特·荷歇特白葡萄酒

这一款酒的酿造者原本是葡萄农户，从2000年开始生产自己装瓶的葡萄酒，不过现在他酿造出的葡萄酒已经得到了葡萄酒品酒师的最高评价。它把法国南部高级品种维安妮娅的华丽香气和尖锐与歌海娜的厚重和果实味完美地融合在一起。罗纳河南部的日照强烈，因此葡萄完全熟透。酿造出的葡萄酒口感复杂醇厚，并有充足的甘甜果实味，因此作为日常葡萄酒也很受欢迎。

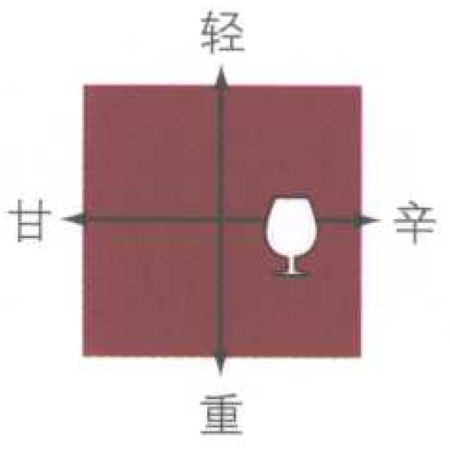
◆颜色/白
◆品种/白歌海娜65%、维安妮娅35%
◆原产地/AOC 罗纳河白葡萄酒产区
(Cote du Rhone Blanc)
◆生产者/罗氏·奥德兰
(Domaine Roche-Autolan)



Visan Rouge Côtes du Rhône Villages
维撒隆河谷地红葡萄酒

传承三代的葡萄栽培者Francois Fabrs一直向当地出名的酿酒厂出售葡萄，而在1998年他下决心自己建立酒窖。原本就了解土壤特点的他，不只想靠自己的双手栽培葡萄，还要自己亲手酿造葡萄酒。该葡萄酒是使用充分沐浴罗纳地区的阳光后完全成熟的葡萄酿造的，果实味和涩度达到了完美结合，具有果酱般的红色和醇厚的口感，在2000年的首个收获期就获得了高度评价。法国的足球运动员也都很喜欢喝该酒窖的葡萄酒。

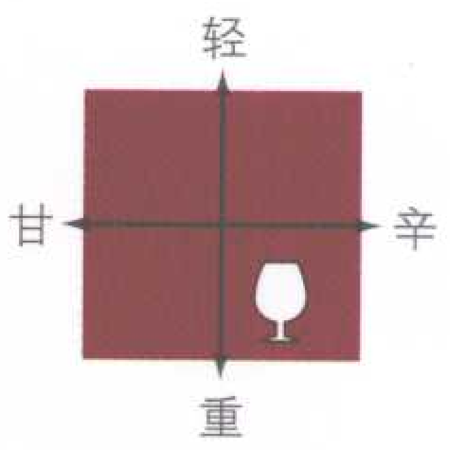
◆颜色/红
◆品种/白歌海娜50%、希哈50%
◆原产地/AOC 罗纳河乡村葡萄酒产区
(Cote du Rhone Villages)
◆生产者/弗罗伦特酒庄
(Domaine des la Florent)



Châteauneuf-du-Pape Rouge
教皇新堡红葡萄酒

在教皇新堡(Châteauneuf-du-Pape)这个地方酿造的葡萄酒以红葡萄酒为主。该酒醇厚饱满，有红色葡萄果实、香料和甘草的香气，酿造水平很高。它的产量极少，一旦有品尝的机会，千万不要错过。

◆颜色/红
◆品种/白歌海娜40%、希哈30%、莫维迪30%
◆原产地/AOC教皇新堡
◆生产者/奇姆瑟酒庄(Domaine Kimuse)



Châteauneuf-du-Pape Blanc
教皇新堡白葡萄酒

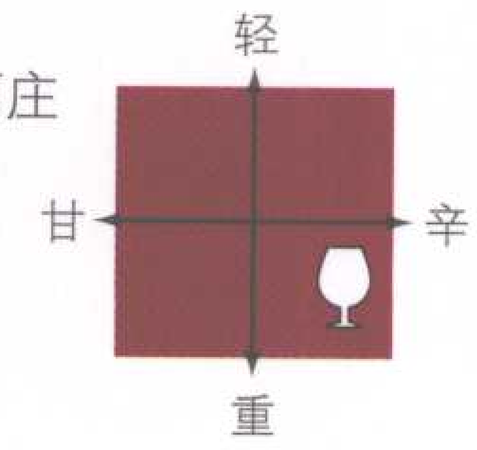
在教皇新堡，白葡萄酒仅占葡萄酒总产量的5%。此款葡萄酒属于带淡淡香气、酒体饱满的高水平葡萄酒，在感受到热带水果香气的同时，醇厚圆润的舌尖触感和饱满的酒体会给人带来无限的愉悦，也让人感受南部太阳的能量。

◆颜色/白
◆品种/白歌海娜30%、克莱雷(Clairette)20%、珊瑚30%、宝格利白(Bul Blanc)20%
◆原产地/AOC教皇新堡
◆生产者/奇姆瑟酒庄

Tavel Rosé Château d' Aqueria
达维辣味玫瑰红葡萄酒

说到辣味玫瑰红酒，当属Tavel。玫瑰红酒在法国影响十分广泛，而该酒窖是当地的顶级酒庄之一。这款酒可与任何菜肴相配。

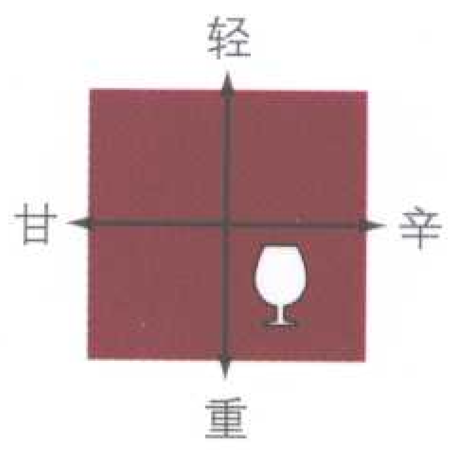
◆颜色/玫瑰红
◆品种/白歌海娜50%、克莱雷20%、神索15%、莫维迪10%、宝格利白5%
◆原产地/AOC 达维
◆生产者/吉恩・奥利维酒庄(Domaine Jean Oline)



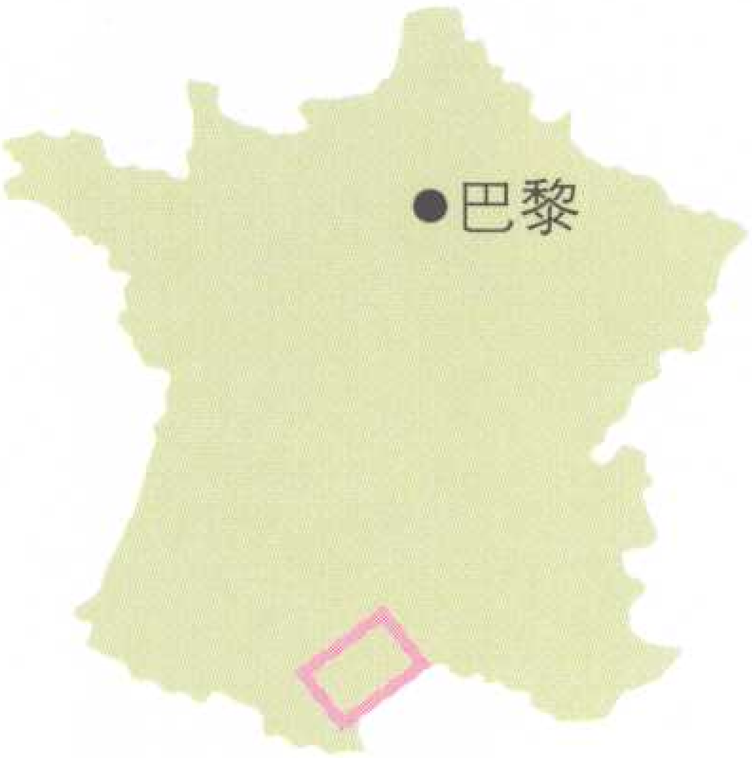
Condrieu
孔德里欧白葡萄酒

该地区首屈一指的孔德里欧(Condrieu)白葡萄酒作为使用维安妮娅酿造的高级葡萄酒而广为人知，属于耐长期陈酿的类型。

◆颜色/白
◆品种/维安妮娅
◆原产地/AOC 孔德里欧
◆生产者/基格尔酒厂(EGUIGAL)



朗格多克、鲁西戎
(Languedoc、Roussillon)



朗格多克、鲁西戎地区位于法国最南端，地处与西班牙的交界处到罗纳河口的地中海沿岸地带，是法国葡萄酒产出最多的地区。在降水量少的温暖气候下，葡萄沐浴着地中海的微风茁壮成长。使用这种葡萄酿造的葡萄酒被称为“太阳与风的葡萄酒”，大多数是为家庭所喜爱的日常葡萄酒。近年来，由于限制了葡萄的收获量，品质优良的葡萄酒酿造也在不断推进。

此外，在这个地区有用天然甜酒酿造法(Vin Doux Nature，简称VDN)、酒精强化甜酒酿造法(Vin de Liqueur，简称VDL)酿造的两种独特的天然甜味葡萄酒。

朗格多克、鲁西戎主要的AOC

◆朗格多克
- 尼姆区(Costiéres de NÎmes)
- 朗格多克区(Coteaux du Languedoc)
- 佛格莱尔(Faugères)
- 圣芝尼安(Saint-Chinian)
- 密卢瓦(Minervois)
- 密卢瓦·拉·利维妮(Minervois la Livinière)
- 歌比亚尔(Corbières)
- 利莫(Limoux)
- 卡巴德斯(Cabardès)

◆鲁西戎
- 胡斯朗山坡(Côtes du Roussillon)
- 高利奥尼(Collioure)
- 莫利(Manury)
- 巴纽尔斯(Banyuls)

朗格多克、鲁西戎的名品

Domaine de Gourgazaud Chardonnay

古尔戈气泡莎当妮葡萄酒

法国南部的朗格多克葡萄酒以前给人的印象是咕嘟咕嘟大口饮用的葡萄酒。如今，随着酿造高品质葡萄酒的酒窖接连涌现，朗格多克地区已成为世界瞩目的产地。在这里介绍的古尔戈(Gourgazaud)酒庄是朗格多克地区高品质葡萄酒的酿造先驱。“若要酿造莎当妮，则此地最好”，于是以此为契机，上一代在几十年前开始了葡萄酒酿造，如今其酿造的葡萄酒甚至获得了胜过勃艮第的高度评价。

该酒有水果清香，醇厚且平衡度良好，受到很多人的青睐，是法国南部莎当妮的绝妙代表。此款莎当妮的橡木桶陈酿曾入选葡萄酒专业杂志《超级特选最佳葡萄酒》。它虽然是高品质的葡萄酒，价格却适合日常饮用，可谓“物美价廉”。

很多使用单一的国际品种酿造的葡萄酒被定为“地酒”的等级，但一般在介绍葡萄酒的书上有时候会将地酒解释为低于“AOC葡萄酒”等级的葡萄酒，但这并不意味着这种葡萄酒的品质就逊色，只是很多情况下没有严格按照AOC的规定，而是自由酿造出的高级葡萄酒而已。

来自生产者的心声

Anique与Tiburce女士

我们为这片传统的土地而骄傲自豪。罗马人在2000多年前就开始了葡萄酒酿造。为了酿造高品质的葡萄酒，品质和成熟状况良好的葡萄必不可少。因此，从葡萄园的耕作到最后的收获，一年间的工作都非常重要。优质的葡萄酒是在精心选择葡萄树、土地、地形等各种要素的基础上酿造而成的。

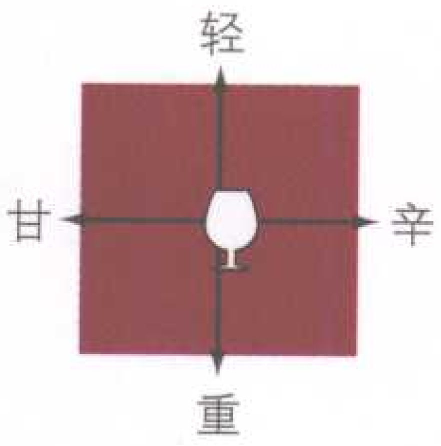
- ◆颜色/白
- ◆品种/莎当妮
- ◆原产地/AOC 多克(VDP doc)
- ◆生产者/古尔戈酒庄 (Domaine de Gourgazaud)

Domaine de Gourgazaud Viognier

古尔戈维安妮娅葡萄酒

古尔戈是朗格多克最早栽培莎当妮、维安妮娅的先驱者。此款葡萄酒具有荔枝和洋梨的水果味，是一款辣味白葡萄酒。

- ◆颜色/白
- ◆品种/维安妮娅
- ◆原产地/AOC 多克
- ◆生产者/古尔戈酒庄

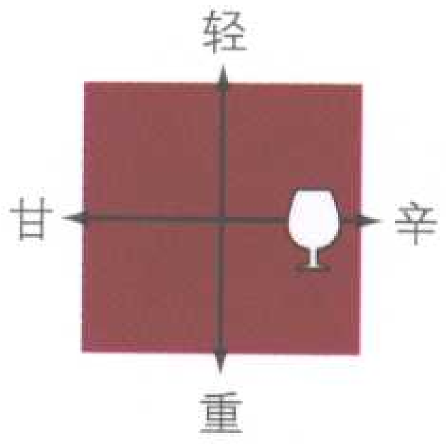


Domaine de Gourgazaud Chardonnay Elevé en fût de chêne

古尔戈莎当妮五星红葡萄酒

有高贵的风格，是一款获得高度评价的五星级葡萄酒。经过3个月橡木桶陈酿，馥郁丰满、酸度稳定，与勃艮第的莎当妮相似。

- ◆颜色/白
- ◆品种/莎当妮
- ◆原产地/AOC 多克
- ◆生产者/古尔戈酒庄

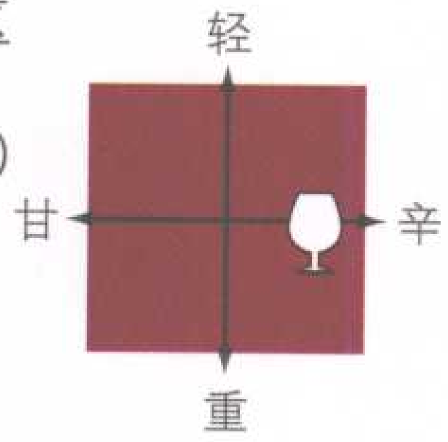


Château l' Hospitalet La Réserve Sommet

洛斯碧达雷堡陈酿葡萄酒

用宝格利白(Bul Blanc)、珊瑚等当地葡萄品种酿造的优质白葡萄酒。充满法国南部风格的果实味。加上在橡木桶中陈酿的美味，散发着一种高贵气息。

- ◆颜色/白
- ◆品种/宝格利白、珊瑚、罗尔(Roll)
- ◆原产地/AOC 朗格多克区
- ◆生产者/洛斯碧达雷堡 (Château L' Hospitalet)

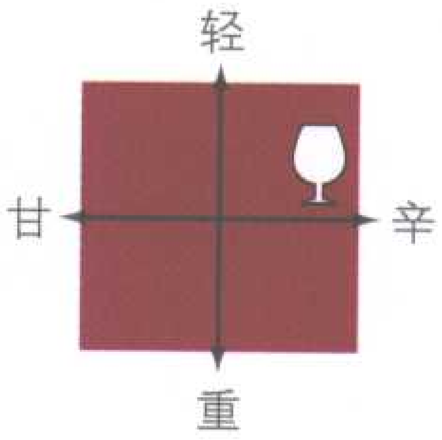


Domaine de Gourgazaud Sauvignon Blanc

古尔戈白苏维翁

法国南部白天阳光充足，因此为了防止酸度不平衡，一般在夜里采摘，酿造出口感清爽的葡萄酒。

- ◆颜色/白
- ◆品种/白苏维翁
- ◆原产地/AOC 多克
- ◆生产者/古尔戈酒庄



Domaine La Grave Cabernet Sauvignon

格拉维加本力苏维翁葡萄酒

在村子的小酒窖用加本力苏维翁品种酿造的葡萄酒。价格合理，具有丰富的果实味。

- ◆颜色/红
- ◆品种/加本力苏维翁
- ◆原产地/AOC 上巴登 (Hauts-de-Baden)
- ◆生产者/格拉维堡 (Château La Grave)

Château Les Ollieux Elevé en fût de chêne

奥立欧堡橡木桶陈酿葡萄酒

这款酒的产地位于法国南部朗格多克的小酒窖奥立欧堡(Château Les Ollieux)。它用希哈、佳丽酿、歌海娜等在该地仅有的葡萄品种酿造。味道如波尔多的上品葡萄酒般柔和，饱满的酒体，融入其中的美味，使该酒为众多名人所青睐，成为都市高级餐厅的招牌葡萄酒。

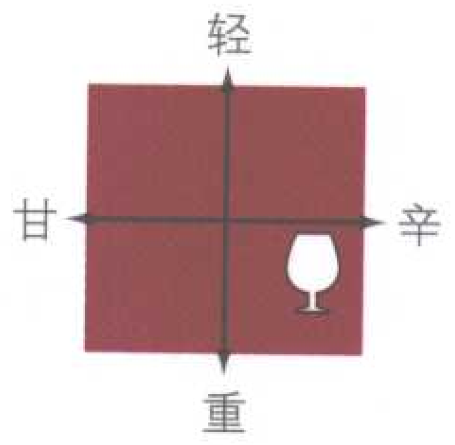
1153年此款酒庄酒最初在修道院酿造，但是从1855年开始为休・维利格(Sur-Villge)家族所有，现在的主人是该家族的第七代传人。法国南部、朗格多克让人听后会有一种葡萄酒新兴产地的印象，而实际上该地是具有悠久酿酒历史的地区之一。

◆颜色/红
◆品种/歌海娜、希哈、佳丽酿、莫维迪(Mourvèdre)
◆原产地/AOC 歌比亚尔(Corbières)
◆生产者/奥立欧堡

来　自　生　产　者　的　心　声

Francois先生

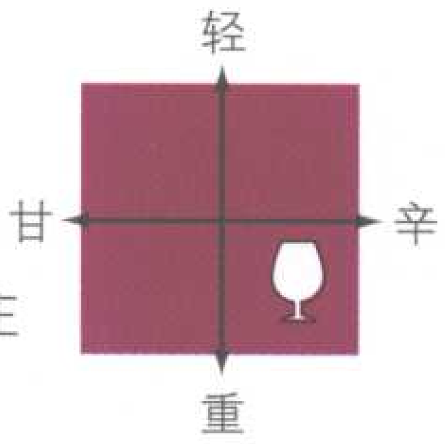
通过葡萄酒能够表现我们倾注在歌比亚尔(Corbières)这片土地上的热情，对此我们感到非常高兴。这种与自然融为一体的高贵健康葡萄酒中盛满了我们的理想，如果饮用我们的葡萄酒能给您带来愉悦，这对于我们来说是最大的幸福。



Domaine La Madura Classic
拉·马度拉精典葡萄酒

曾经在波尔多研修的年轻酿酒师在朗格多克名为圣芝尼安(Saint-Chinian)的产地酿造的活力四射的葡萄酒。醇厚圆润，给人带来无限愉悦，余味悠长。可耐受长期陈酿。

◆颜色/红
◆品种/佳丽酿59%、歌海娜23%、莫维迪9%、希哈9%
◆原产地/AOC 圣芝尼安
◆生产者/拉·马度拉酒庄



Château Anglade Cométe
安格拉德·卡麦特葡萄酒

酸味和果实味完美结合，平衡度良好，具有浓缩口感的葡萄酒。在饮用的瞬间，就不由自主地被其美味所感动。

◆颜色/红
◆品种/莫维迪40%、佳丽酿、歌海娜
◆原产地/AOC 佛格莱尔(Faugères)
◆生产者/安格拉德堡(Château Anglade)

Domaine Nivet Galinier
尼维特·格林涅尔葡萄酒

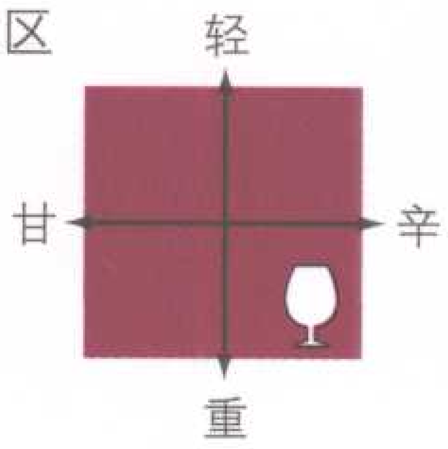
在法国南部的鲁西戎用稀有的自然派酿造方法精心酿造，具有极好的天然口感。

◆颜色/红
◆品种/佳丽酿50%、希哈35%、歌海娜15%
◆原产地/AOC 胡斯朗山坡
◆生产者/尼维特·格林涅尔酒庄

l' Hospitalet Grand Vin
洛斯碧达雷特级葡萄酒

曾经搭载世界最严格、最豪华的“法航头等舱”，并破格签了4年的服务合同。果实厚重，具有法国南部葡萄酒才有的浓缩口感，为酿酒师送给人们的威望葡萄酒。

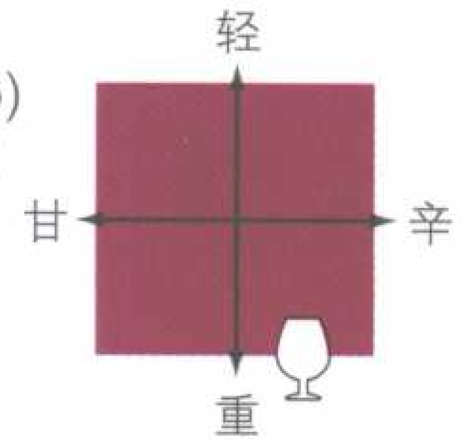
◆颜色/红
◆品种/希哈、莫维迪
◆原产地/AOC 朗格多克区
◆生产者/洛斯碧达雷堡



Mas Laval
玛斯·拉瓦尔葡萄酒

使用树龄在100年以上的歌海娜与酒体饱满的希哈混合酿造，之后使用陈酿罗曼妮·康帝的橡木桶进行陈酿，酿造出的葡萄酒的口感平衡度极佳，且力量与优雅并存。

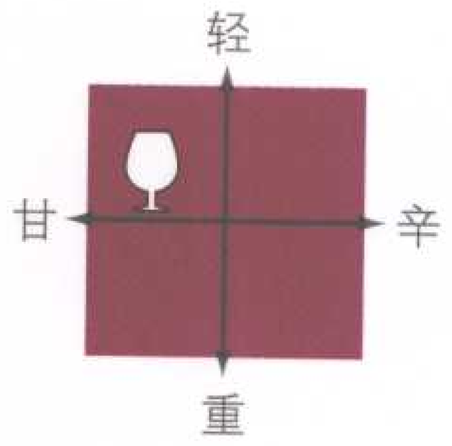
◆颜色/红
◆品种/歌海娜45%、希哈45%、莫维迪10%
◆原产地/VDP 艾柔(Ero)
◆生产者/玛斯·拉瓦尔(Mas Laval)



Méthode Ancestrale d' AIMERY
埃莫里祖传酿造葡萄酒

充分利用了沐浴着法国南部阳光的芳醇葡萄的甘甜，是酒精度数较低的甜味葡萄酒。自然融入舌尖的柔和气泡与葡萄原有的甘甜给人带来无限愉悦，一旦饮用将久久不能忘怀。适宜不擅长喝酒的人。

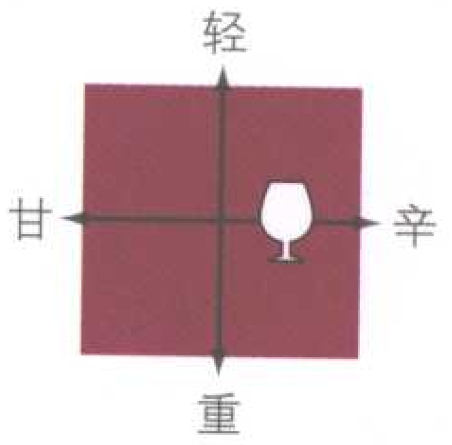
◆颜色/淡黄
◆品种/莫扎克、白诗南、莎当妮
◆原产地/布朗克特传统酿造区
(Blanquette Methode Ancestrale)
◆生产者/休路・达克(Sur Darc)



Blanquette de Limoux
利莫－布朗克特香槟

这是有文献记载的，历史上先于香槟区进行瓶中二次发酵的法国南部气泡葡萄酒。此款酒具有极其细腻的气泡，洋溢着果实味，口感胜过香槟。闪耀着的金黄色和在舌尖融化的气泡让你充分享受幸福时光。

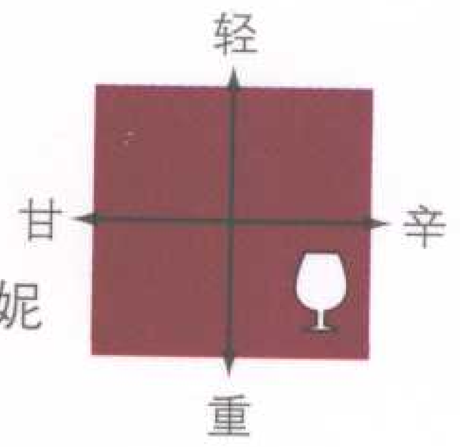
◆颜色/淡黄
◆品种/莫扎克、白诗南、莎当妮
◆原产地/利莫－布朗克特产区
◆生产者/安泰克(Untec)



Château Laville Bertrou Cuvée Limitée
乐威庄园特酿葡萄酒

产地在朗格多克的密卢瓦(Minervois)使用古老的传统方法酿造葡萄酒的酒窖。使用希哈、歌海娜等南部的葡萄品种，用古代的方法酿造，酸度、涩度和果实味完美结合。

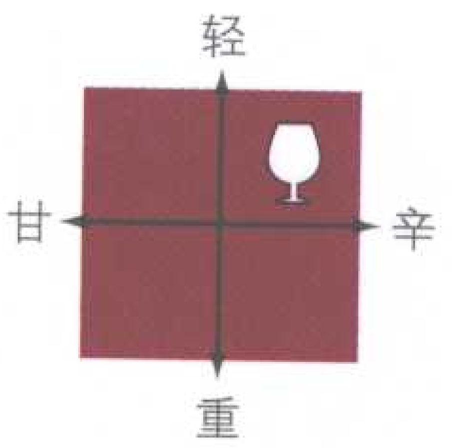
◆颜色/红
◆品种/希哈40%、歌海娜30%、佳丽酿30%
◆原产地/密卢瓦・拉・利维妮
(Minervois la Livinière)
◆生产者/乐威庄园
(Château Laville Bertrou)



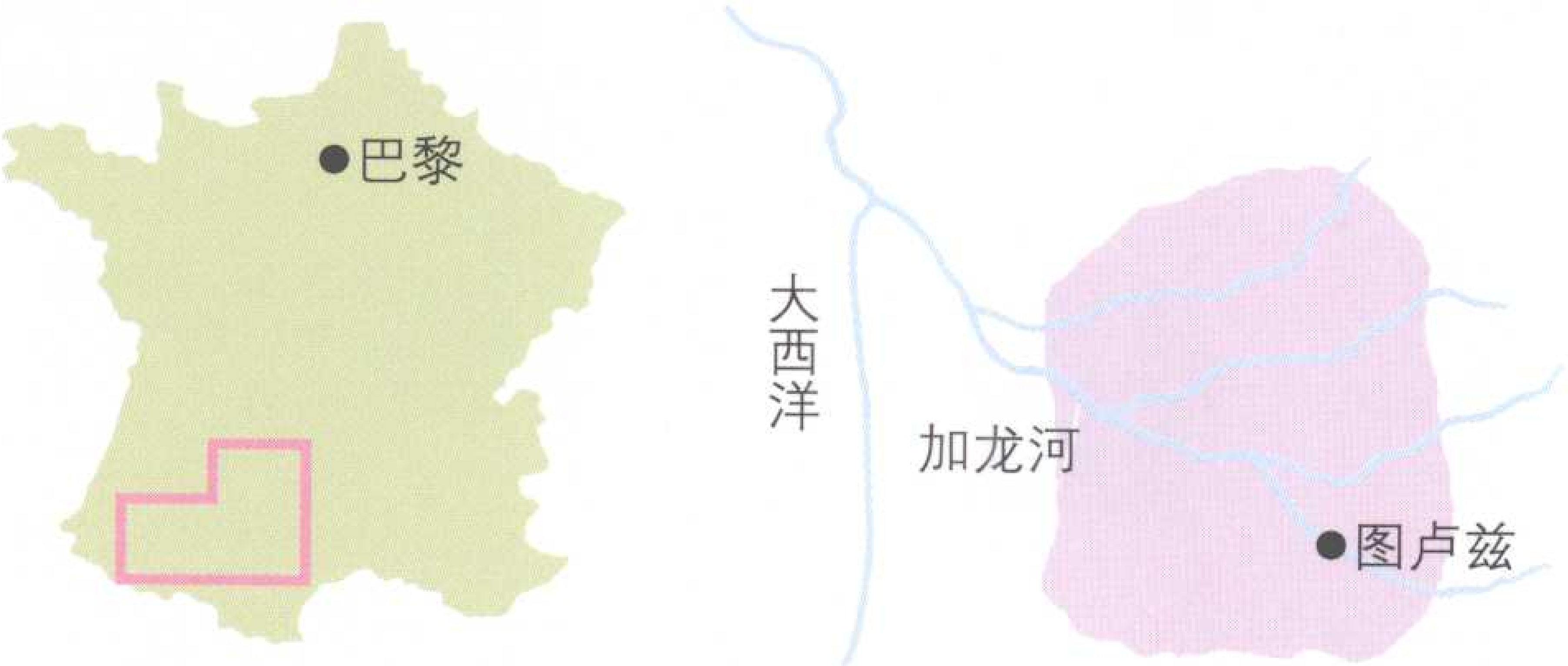
Château l' Hospitalet Collection 1 Syrah
洛斯碧达雷堡精选一级希哈

在朗格多克地区的著名酒窖酿造的带品种名的葡萄酒。该酒窖的创始人很喜爱希哈，甚至给自己的女儿起名叫希哈。这是一款强劲的水果型红葡萄酒。

◆颜色/红
◆品种/希哈
◆原产地/VDP 多克
◆生产者/洛斯碧达雷堡



西南产区
(Sud-ouest)



从波尔多的东侧到法国与西班牙的交界，比利牛斯山脉的宽广地区分散着许多各具特色的葡萄酒产地。

这一地区最浓郁的葡萄酒产自卡奥尔(Cahors)，它是使用马尔贝克酿造出的葡萄酒，甚至被称为黑葡萄酒。此外，马第宏作为浓郁红葡萄酒的产地酿造出了闻名世界的红葡萄酒。除此以外，还有加亚克等酿造水果型红白葡萄酒的产地，生产波尔多类型葡萄酒的贝杰哈克(Bergerac)等，可以说该地区是人们关注的热点地区。

西南产区主要的AOC

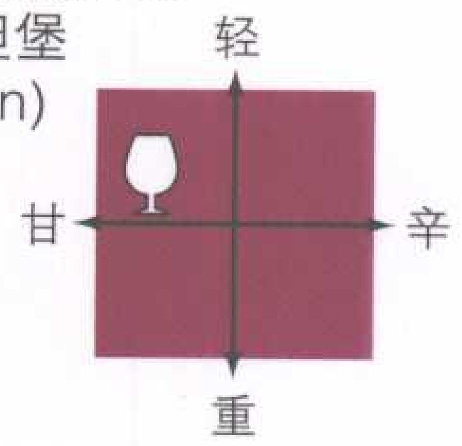
- ◆贝杰哈克(Bergerac)
- ◆蒙巴齐亚克(Monbazillac)
- ◆卡奥尔(Cahors)
- ◆加亚克(Gaillac)
- ◆马第宏(Madiran)
- ◆维克－比勒－帕歇汉克(Pacherenc du Vic Bilh)
- ◆朱朗松(Jurancon)

西南产区的名品

Rêve d' Automne
“梦幻之秋”葡萄酒

这是等到葡萄完全成熟才酿造的，如蜂蜜般甜美的甜味葡萄酒，清爽的甘甜给人们带来无限愉悦。

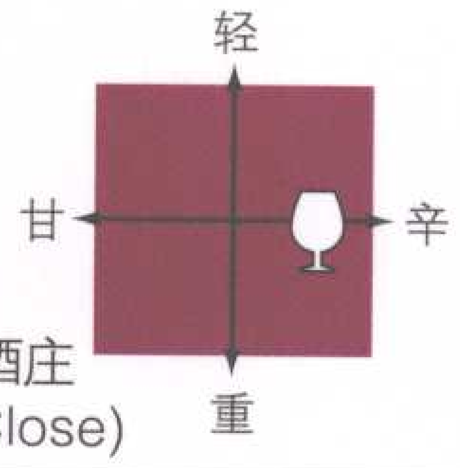
- ◆颜色/白
- ◆品种/小满胜(Petit Manseng)、大满胜(Gros Manseng)
- ◆原产地/维克－比勒－帕歇汉克
- ◆生产者/拉菲特・泰斯坦堡(Château Laffitte-Teston)



Solis
索利斯葡萄酒

这是一款精心酿造而诞生的美味葡萄酒，兼具高级勃艮第的高雅与波尔多葡萄酒的厚重，尤其引人关注，是一款品质极高的葡萄酒。

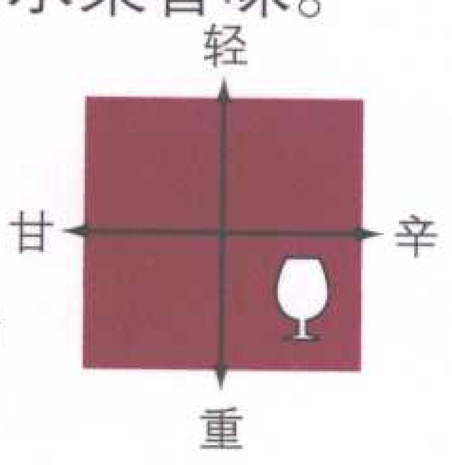
- ◆颜色/白
- ◆品种/马尔贝克
- ◆原产地/AOC 卡奥尔
- ◆生产者/马休－克罗斯酒庄(Domaine Mathieu-Close)



Le Petit Sid
小席德葡萄酒

这款酒的酿造者曾被专业葡萄酒杂志评为“2004年前途无量的年轻酿酒师”，现在该酒在巴黎有名的葡萄酒店极受欢迎。具有淡淡的水果香味。

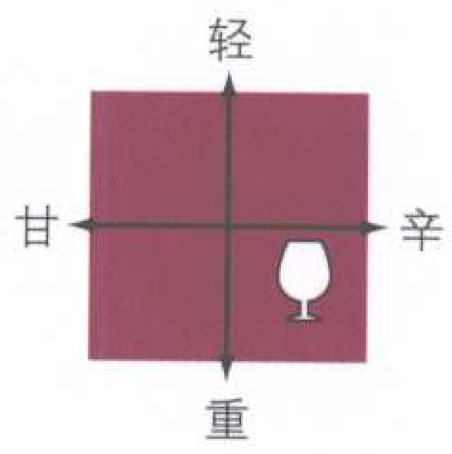
- ◆颜色/白
- ◆品种/马尔贝克100%
- ◆原产地/AOC 卡奥尔
- ◆生产者/马休－克罗斯酒庄



Château Laffitte-Teston Vieilles Vignes
马第宏古木红葡萄酒

用从树龄超过70年的古木上采摘的葡萄的不压缩发酵果汁酿造。它的酒体饱满、醇厚柔和，颇受专业人士的瞩目。

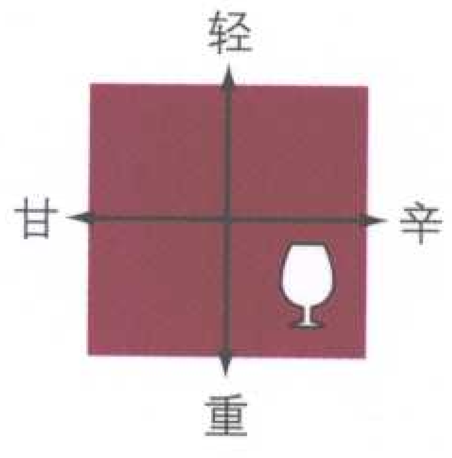
- ◆颜色/红
- ◆品种/丹拿100%
- ◆原产地/AOC 马第宏
- ◆生产者/拉菲特・泰斯坦堡



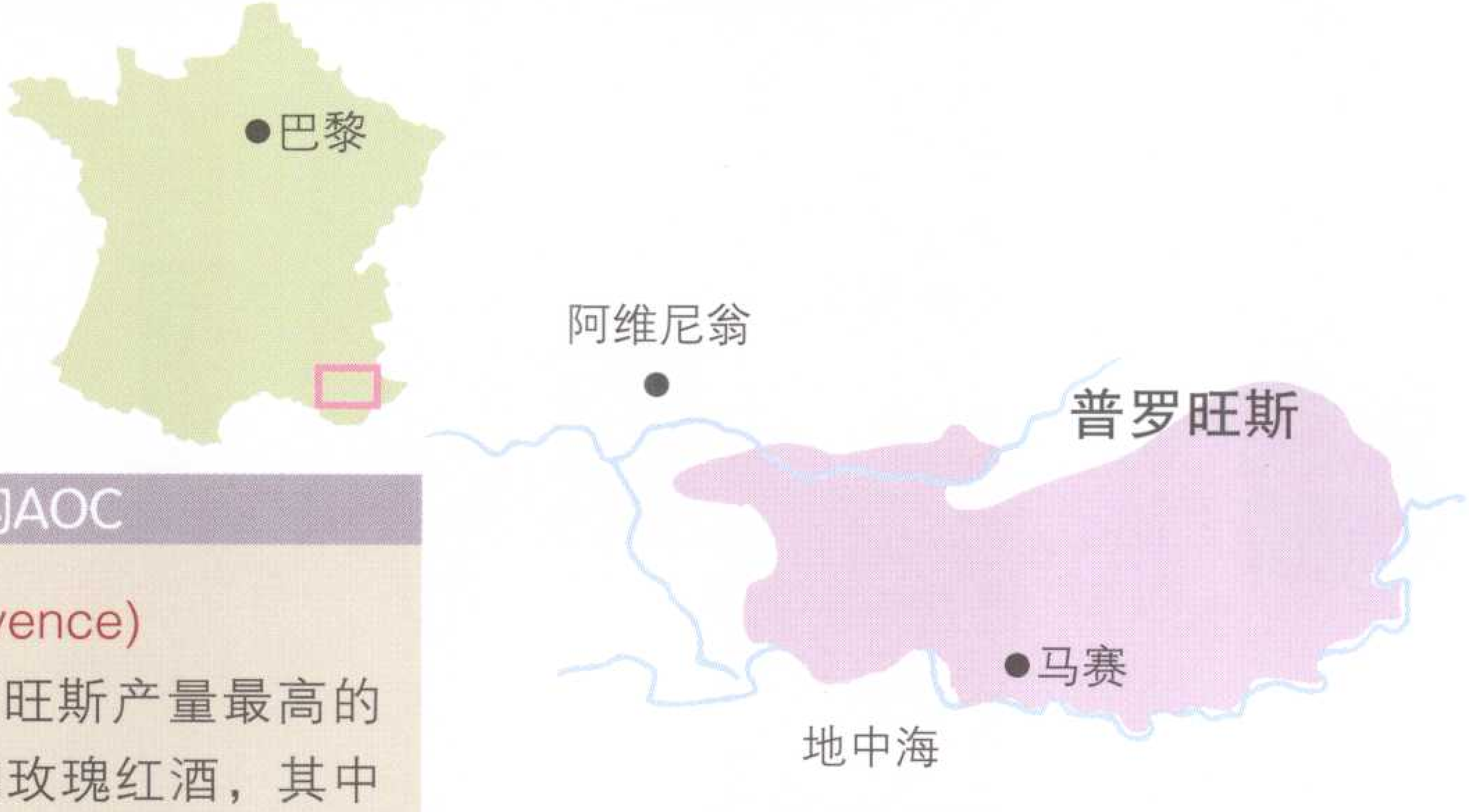
Cuvée Ericka
艾瑞卡特酿

在这个地区能够酿造出如此高雅、醇厚的珍品白葡萄酒很让人吃惊。白葡萄酒必不可少的果实味、酸度和橡木桶香被评为满分，是具有最好平衡度的白葡萄酒。Ericka是该款葡萄酒的酿造者女儿的名字。

- ◆颜色/白
- ◆品种/大满胜(Gros Manseng)50%、小满胜(Petit Manseng)50%
- ◆原产地/AOC 维克－比勒－帕歇汉克
- ◆生产者/拉菲特・泰斯坦堡



普罗旺斯
(Provence)



普罗旺斯主要的AOC

◆普罗旺斯区(Côtes de Provence)

普罗旺斯区是整个普罗旺斯产量最高的AOC。生产红、白葡萄酒和玫瑰红酒，其中玫瑰红酒占产量的一半以上。

◆邦多勒(Bandol)

辣味的玫瑰红酒很有名，同时香料味浓郁、单宁强劲的红葡萄酒也很受欢迎。

◆卡西斯(Cassis)

这里酸度较低的辣味白葡萄酒很有名，是喝普罗旺斯鱼汤时必不可少的葡萄酒。

◆艾克斯区(Coteaux d' Aix-en-Provence)

艾克斯区是口感极好的波尔多类型葡萄酒的产地，在1977年成为AOC等级的品牌。

作为拥有灿烂阳光、丘陵、溪谷和湖泊等变幻莫测景象的风景名胜区，普罗旺斯是法国人向往的一片土地。该地区气候温暖，地形多样，酿造出的葡萄酒多种多样，整体上以口感清淡爽口、具有新鲜芳香魅力的早饮型葡萄酒居多。另外辣味的玫瑰红酒也为人们所熟知。

普罗旺斯的名品

Abbaye de Lérins Cuvée Saint Sauveur

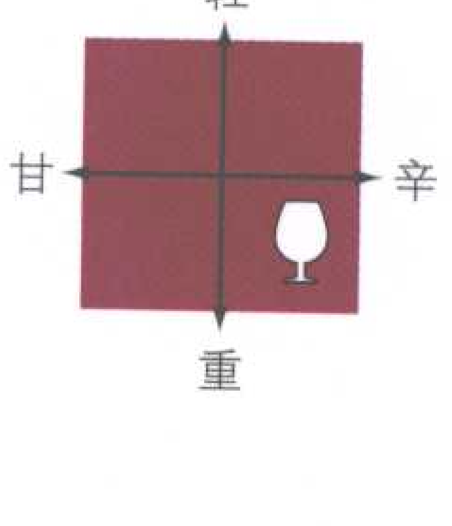
列航修道院圣索沃尔特酿

在法国南部戛纳海面上漂浮的小小的列航群岛是一所男子修道院，于公元405年成立，修道士信奉“为上帝而劳作”。在这里生活着30位修道士，除去做祷告和吃饭的时间，他们一直从事葡萄园的耕作和葡萄酒的酿造工作。他们身穿的工作装就是修道院的僧衣，脚穿类似于赤足的鞋子，他们带着安详的目光平静地在葡萄园中辛勤耕作着。

这里的葡萄酒生产的特点是有机栽培、控制葡萄产量和全手工作业。葡萄的酸性物质、单宁和果实味充足，你能感受到其中的香料味和经过橡木桶陈酿才有的柔和味道。这款酒和任何菜肴搭配都很可口。

这款酒没有产地等级规定，因为在这个地区（戛纳海上），只有这个地方能够酿造葡萄酒。而且，修道士对自己葡萄酒的评价、等级和自我价值的实现并不感兴趣，他们只是对上帝表示感恩。这一款葡萄酒只有来这里朝拜的人们才能喝到，如果你在其他地方喝到了，那实在是荣幸之至。

- ◆颜色/白
- ◆品种/古木葡萄50%、希哈 50%
- ◆原产地/VDP 滨海阿尔卑斯省 (de Alpes-Maritimes)
- ◆生产者/列航修道院



来自生产者的心声

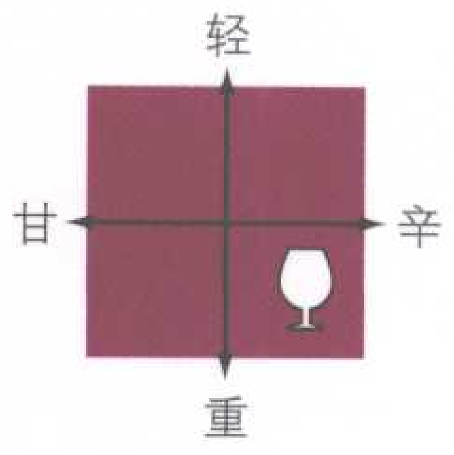
列航修道院的神父

葡萄酒是上帝酿造的大自然的产物，我们人类只是上帝的助手而已。能够做上帝的助手，我们感到由衷的荣幸。请朋友们有时间一定来这里走走。这里充满了葡萄和香草的气味，洋溢着精灵和信仰的气息。

Abbaye de Lérins Cuvée Saint Pierre blanc
列航修道院圣皮耶尔特酿白葡萄酒

这是在戛纳海面上的修道院苦心酿造的一流白葡萄酒。通常，白葡萄酒是用自然流汁（从葡萄中自然溢出的液体）和压榨葡萄汁（压榨葡萄产生的液体）酿造而成，但是此款葡萄酒仅用自然流汁酿造而成。圣皮耶尔特酿(Cuvée Saint Pierre)是把自然流汁精心发酵，经过1年以上的陈酿酿造而成的。初次饮用时，你会对其洋溢的美味赞叹不已。

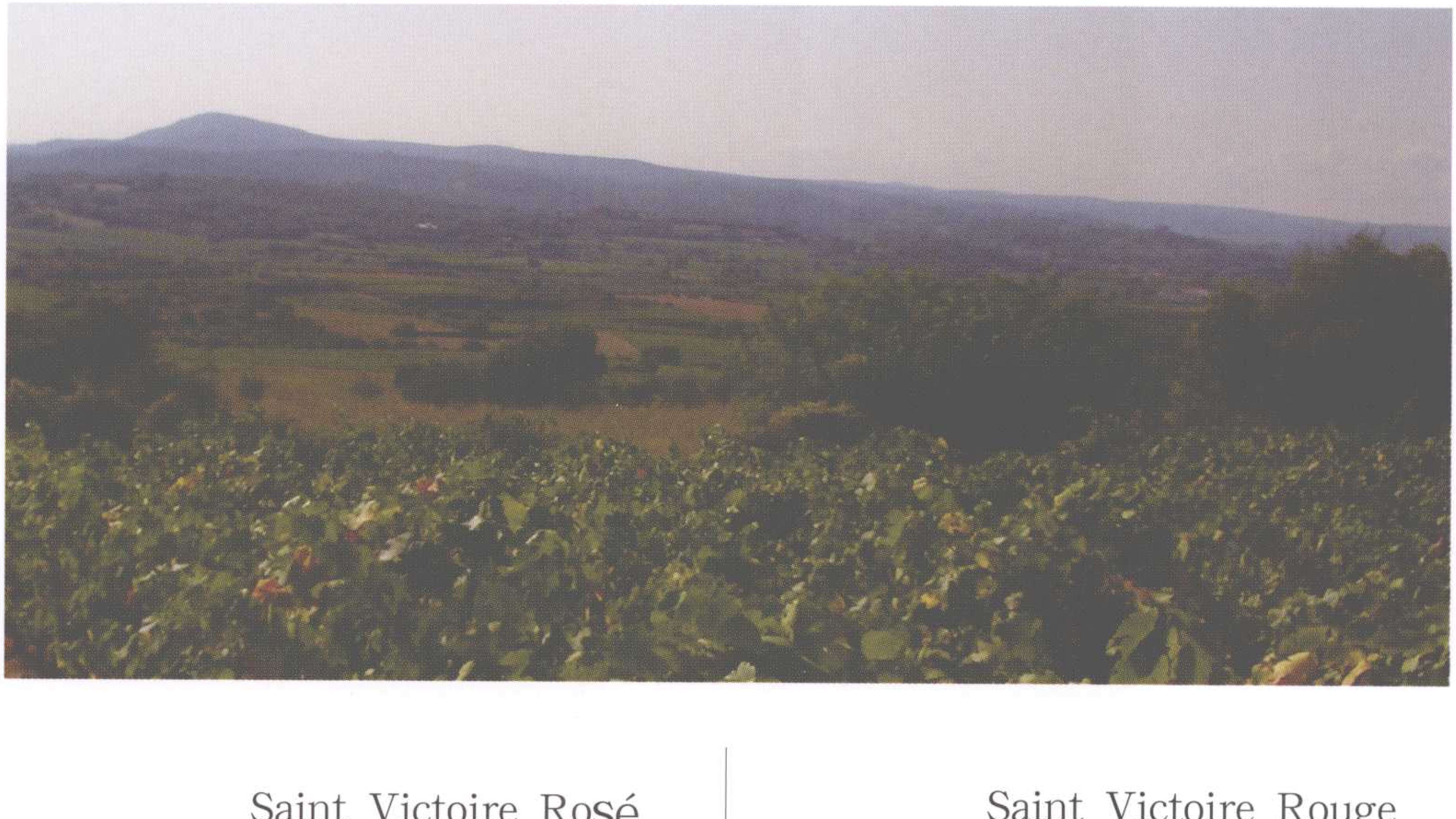
◆颜色/白
◆品种/克莱雷40%、白玉霓30%、莎当妮30%
◆原产地/VDP 滨海阿尔卑斯省
◆生产者/列航修道院



Abbaye de Lérins Cuvée Saint Honorat Rouge
列航修道院圣荷诺拉特酿红葡萄酒

这是圣荷诺拉(Saint Honorat)岛上的修道士们采用全手工作业酿造的葡萄酒。以前在这个岛以外的地方很难喝到这种酒，但是最近一些有名的餐馆将其列入了菜谱。这种酒为暗石榴颜色，散发着为众人称道的葡萄果实的香气。看到这种酒，让人不由自主地想到“这是我的鲜血”这一在圣经上书写的句子。

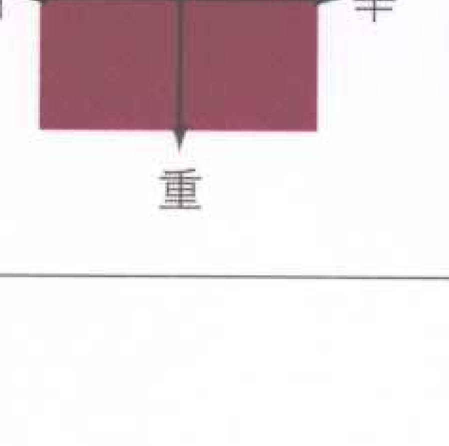
◆颜色/红
◆品种/希哈、 莫维迪、神索
◆原产地/VDP 滨海阿尔卑斯省
◆生产者/列航修道院



Saint Victoire Rosé
圣维克多亚玫瑰红葡萄酒

说到普罗旺斯，当属玫瑰红酒。这个酒窖的玫瑰红酒不仅清淡爽口，而且是充满果实味的优质葡萄酒，与普罗旺斯鱼汤一起搭配美味无比。

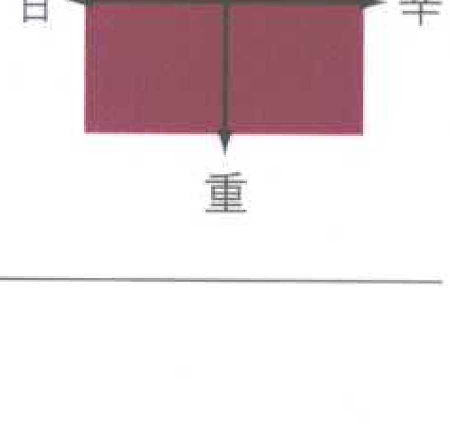
- ◆颜色/玫瑰红
- ◆品种/赛来雄50%、白苏维翁30%、灰苏维翁10%、慕斯卡10%
- ◆原产地/AOC 普罗旺斯区



Saint Victoire Rouge
圣维克多亚红葡萄酒

在普罗旺斯，经典的红葡萄酒济济一堂。这种红葡萄酒无论是冰镇饮用还是常温饮用都很可口且充满果实味。

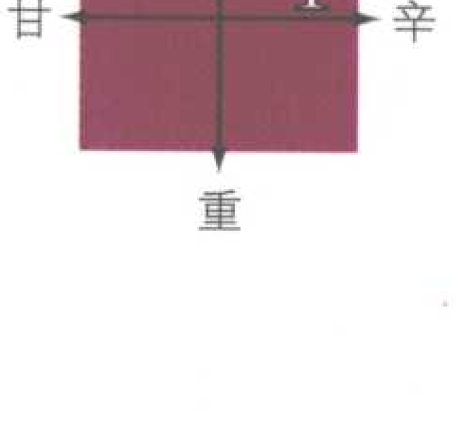
- ◆颜色/红
- ◆品种/神索60%、歌海娜40%
- ◆原产地/AOC 普罗旺斯区
- ◆生产者/伊莱·斯玛尔堡 (Cheaute eli Smail)



Saint Victoire Blanc
圣维克多亚白葡萄酒

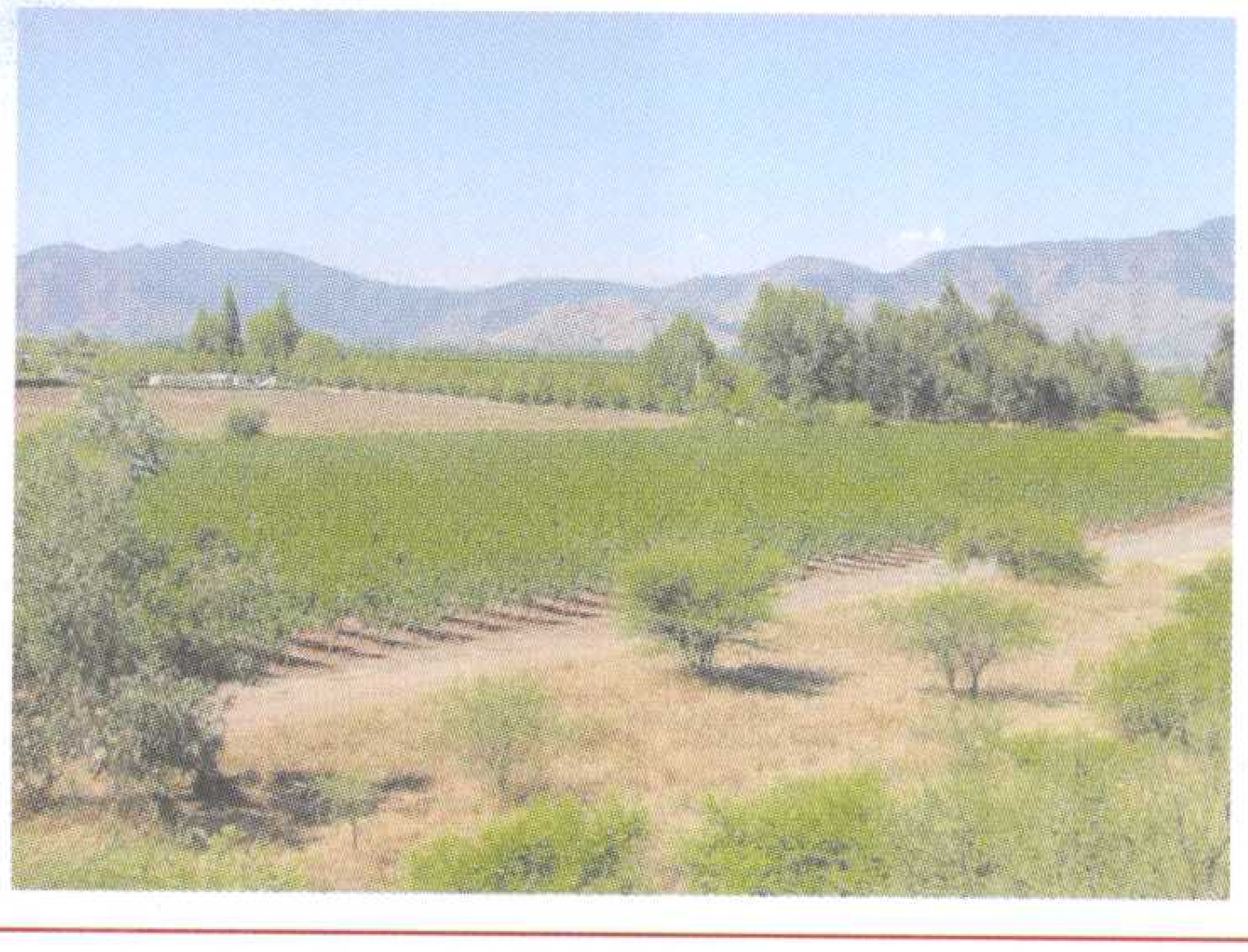
这款辣味白葡萄酒是用白玉霓(Ugni Blanc)、克莱雷(Clairette)等南方葡萄品种酿造，充满水果味且冰镇后十分可口，适合与海鲜搭配。

- ◆颜色/红
- ◆品种/克莱雷40%、白玉霓40%、Roll20%
- ◆原产地/普罗旺斯区
- ◆生产者/伊莱·斯玛尔堡



意大利
（Italy）

米兰
威尼托
皮埃蒙特
威尼斯
艾米利亚–罗马涅
佛罗伦萨
托斯卡纳
翁布里亚
罗马
地中海
拉齐奥
那不勒斯
坎帕尼亚
西西里岛



意大利的葡萄酒出口量和法国不相上下，同居世界第一，葡萄酒消费量位居世界第二，葡萄栽培面积仅次于西班牙和法国，位居世界第三。

意大利葡萄酒与意大利料理一样为人所熟知，但是，很多人仅知道“康帝”（产地名）、“巴罗洛”等葡萄酒。

意大利国土南北狭长，不同地区具有各异的气候土壤条件，因此酿造出的葡萄酒的种类比任何国家都丰富多彩。从北部皮埃蒙特州的巴罗洛、巴巴莱斯克等地道的葡萄酒，阿斯蒂地区的气泡葡萄酒，威尼托州的葡萄干酿造的阿玛洛，还有托斯卡纳州为人所熟知的康帝酒，到被称为超级托斯卡纳的葡萄酒，在意大利就能够享受各式各样的葡萄酒。下面我们按照地区尝试比较一下风格迥异的葡萄酒。

意大利葡萄酒等级

意大利的葡萄酒也分有四个等级。

· DOCG（Denominazione di Origine Controllata e Garantita）

指附保证的原产地统一命名葡萄酒。是DOC葡萄酒中被意大利农林省推荐，符合法律规定的品质标准的最高级别。

· DOC（Denominazione di Origine Controllata）

原产地统一命名葡萄酒。相当于法国AOC级别的优质葡萄酒。符合法律规定的葡萄产地和品种、酿造和储藏场所、混合比例、酒精度数、容器、容量和优良鉴定等标准。

· VdTIGT（Vino da Tavola Indicazione Geografica Tipica）

有地区特色标识的葡萄酒。相当于法国的地区餐酒Vins de Pays。用特定地区的被推荐的葡萄品种酿造。酒标上注有葡萄品种名和产地名。也简称为IGT。

· VdT（Vino da Tavola）

餐桌葡萄酒。相当于法国的日常餐酒Vins de Table。酒标上只注有葡萄酒的颜色（红、白、玫瑰红），而不记载原产地名。

意大利葡萄酒用语

Classic……自古以来一直用特定葡萄园的葡萄酿造的葡萄酒。

Riserva……超过规定的酒精度数、陈酿时间的葡萄酒。一般指用橡木桶陈酿的葡萄酒。

Secco……辣味

Abboccato……微甜

Amabile……中甜

Dolce……甜味

Rosso……红葡萄酒

Bianco……白葡萄酒

只看等级不足以了解的超级葡萄酒

葡萄酒的等级和味道未必成正比，在意大利这种情况尤其突出。在VdTIGT等级的葡萄酒中就有很多不可忽视的品种。这些酒被称为超级葡萄酒，有着极高的人气。它们是新型生产者，不受产地规定（葡萄品种等）限制，用独特的方法酿造而成的。在这种宽松的环境下，酿造出了高级、美味的葡萄酒。

托斯卡纳州
(Toscana)

以花都佛罗伦萨为省会的托斯卡纳州是高级红葡萄酒产地。有多达数百个生产者酿造康帝酒，知名度极高，且味道多样。“Classic”、“Riserva”的标识是优良葡萄酒的标准。此外还有色浓厚重的布鲁尼洛·蒙塔奇诺(Brunello di Montalcino)等高级葡萄酒。

另外，没有标注产地名，被称为超级托斯卡纳的葡萄酒也让葡萄酒迷垂涎三尺。除了西施佳雅(Sassicaia)、苏拉亚(Solaia)等超级有名的葡萄酒外，托斯卡纳的葡萄酒生产者正尝试着酿造具有自己独特风格的超级托斯卡纳。如果有机会，请一定品尝一下。

托斯卡纳州的著名葡萄酒

◆康帝酒(Chianti)

基本上是新鲜中带着醇厚的味道，只有在中心的特定地区酿造的古典康帝酒才多为厚重的陈酿型。

◆布鲁尼洛·蒙塔奇诺(Brunello di Montalcino)

与波尔多的高级葡萄酒齐名，适合长期陈酿的厚重型葡萄酒。DOC级别的乐姬丝－蒙塔奇诺(Rosso di Montalcino)属于早饮型。

◆蒙帕塞诺(Vino Nobile di Montepulciano)

以桑吉奥维斯品种之一的布鲁尼奥诺(Brugnolo)为酿造主要材料。香料味浓厚、口感适宜。

◆卡尔米尼亚诺(Carmignano)

在桑吉奥维斯中混合10%的加本力苏维翁酿造而成。口感细腻复杂。

托斯卡纳州的名品

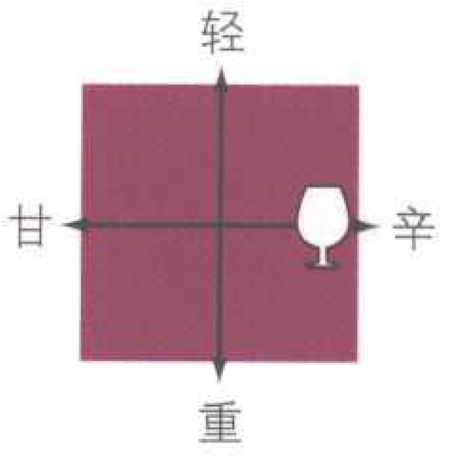
Chianti Poggio de Vinci
康帝葡萄酒

托斯卡纳是意大利葡萄酒的著名产地。除了DOCG级别的布鲁尼洛·蒙塔奇诺(Brunello di Montalcino)和蒙帕塞诺(Vino Nobile di Montepulciano)外，没有标注产地名的“超级托斯卡纳”也让葡萄酒迷垂涎三尺。其中最能代表托斯卡纳的还是康帝酒。

本页介绍的是在非常小的家族经营酿酒所中酿造的康帝酒。与标准的康帝酒比较，此款康帝酒更具水果芳香，轻盈且醇厚，还残留着单宁的余韵。年轻的弗兰杰斯克和尼考拉兄弟俩与父亲一起用当地独特的方法酿造出这种酒。与酱菜一样，即使是相同的酿造方法，口味也会因为酿造者、酿造场所的不同而千差万别。不要轻易断言“康帝酒就是这个味”，还是多尝试一下各种各样的康帝酒再作定论。

康帝是托斯卡纳的葡萄酒产地名。比普通康帝酒更具个性的特级优质葡萄酒产地还有古典康帝和卢菲娜康帝等。

◆颜色/红
◆品种/桑吉奥维斯85%、卡耐奥罗(Canaiolo)10%、梦华西雅(Malvasia)5%
◆原产地/DOCG康帝
◆生产者/萨尔瓦多(Salvadori)



来自生产者的心声

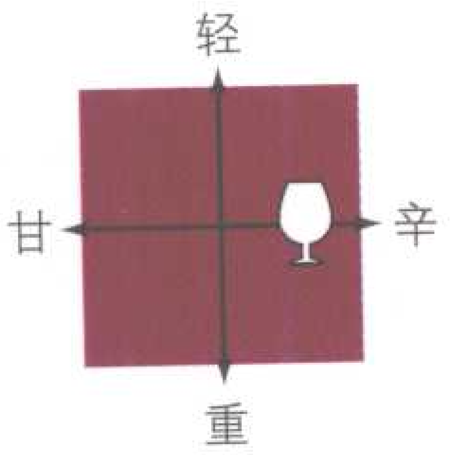
César兄弟

在康帝的产地托斯卡纳的广阔大地上诞生了各种类型的葡萄酒。如果要选用桑吉奥维斯酿造的葡萄酒作代表的话，可以说康帝酒是托斯卡纳的代表。我们自己也喜欢葡萄酒，但大家能够喜欢我们的葡萄酒对于我们来说是更大的喜悦。因此，有机会请一定来托斯卡纳，那时候您一定能够真切感受到大地的恩惠。

Marleo
玛莱洛葡萄酒

蒙特库可酒庄(Montecucco)作为优质葡萄酒产地已成为葡萄酒专业人士关注的热点。在这里，不断涌现出新的葡萄酒酿造者。此款玛莱洛(Marleo)是里奥那卢多和玛卢考父子共同酿造的使用完全有机栽培的蒙特库可。它的酸性物质和果实味自然融合，能感受到其柔和的涩度。

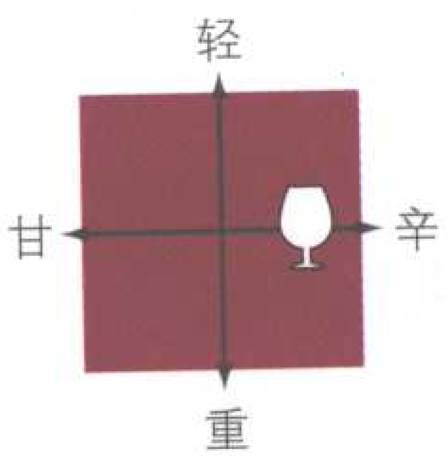
◆颜色/红
◆品种/桑吉奥维斯100%
◆原产地/DOC 蒙特库可
◆生产者/萨露斯特瑞(Salustri)



Chianti classico
古典康帝葡萄酒

古典康帝酒在意大利佛罗伦萨的市场很火热，其特点是酒体饱满、色调柔和，是可耐长期陈酿的意大利葡萄酒代表作。在意大利托斯卡纳的康帝地区，分布着若干个酿造优质葡萄酒的村子。其中酿造古典康帝酒的是格莱维等康帝的特定区域。格莱维位于具有托斯卡纳风貌的缓坡丘陵地带，洋溢着明媚阳光的味道。

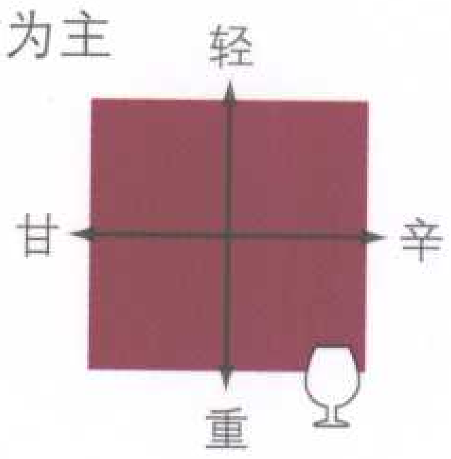
◆颜色/红
◆品种/桑吉奥维斯80%、卡耐奥罗10%、梦华西雅10%
◆原产地/DOCG 古典康帝酒产区(Chianti classico)
◆生产者/提兹阿诺古堡(Castello di Tizzano)



Solaia
苏拉亚红葡萄酒

著名酿酒厂酿造出的以加本力苏维翁为主要原料的葡萄酒，味道与其说是意大利的味道，不如说是当之无愧的世界顶级明星葡萄酒的味道。

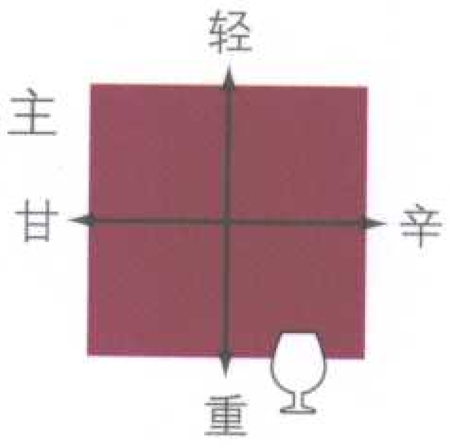
- ◆颜色/红
- ◆品种/以加本力苏维翁为主
- ◆原产地/桑吉奥维斯
- ◆生产者/安蒂诺尔(Antinori)



Sassicaia
西施佳雅红葡萄酒

这是一款醇厚有力的完美红葡萄酒，它让全世界都了解到意大利酿造红葡萄酒的实力。西施佳雅(sassicaia)作为葡萄园名字，以它命名的葡萄酒能位居DOC等级实在是一大奇迹。

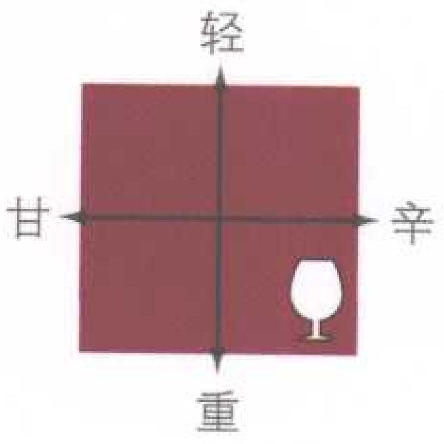
- ◆颜色/红
- ◆品种/以加本力苏维翁为主
- ◆原产地/DOC 博给利－西施佳雅区(Bolgheri Sassicaia)
- ◆生产者/桑古依头(Sanguito)葡萄园



Tignanello
铁挪尼洛

以桑吉奥维斯为主要原料酿造的品牌葡萄酒，显得醇厚柔和，在全世界极受欢迎。

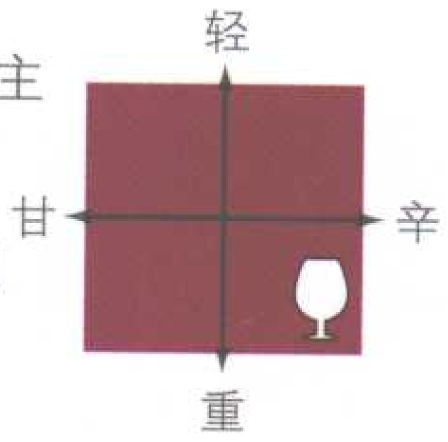
- ◆颜色/红
- ◆品种/以桑吉奥维斯为主体
- ◆原产地/IGT托斯卡纳
- ◆生产者/安蒂诺尔



Ornellaia
奥那尼亚红葡萄酒

用加本力苏维翁和梅洛混合酿造的葡萄酒，酒体饱满，具有醇厚且类似波尔多红葡萄酒的口感，在世界各地都广受欢迎。产地博给利(Bolgheri)在葡萄酒业界十分出名。

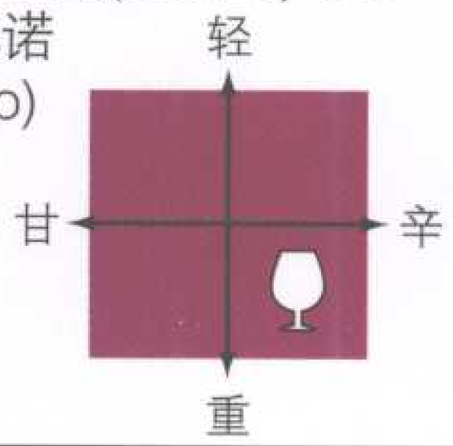
- ◆颜色/红
- ◆品种/以加本力苏维翁为主
- ◆原产地/DOC 博给利－奥那尼亚
- ◆生产者/奥那尼亚葡萄园



Vion Nobile di Montepulciano
蒙帕塞诺高贵葡萄酒

与布鲁尼洛(Brunello)相比具有柔和的味道，Vion Nobile是高贵的葡萄酒的意思。从其名字就能想象到这一款酒醇厚却很柔和。

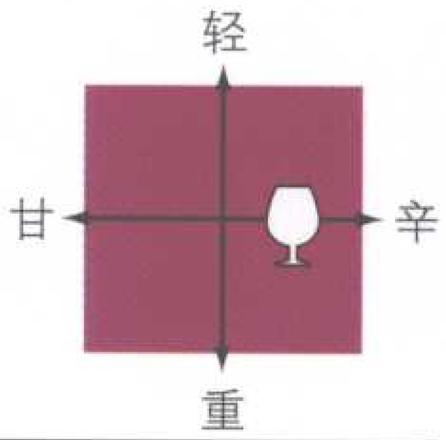
◆颜色/红
◆品种/布鲁尼奥诺(Brugnolo)90%、卡耐奥罗、Mamolo、科罗里诺(Clorino)10%
◆原产地/DOCG 蒙帕塞诺
◆生产者/伊卡利奥(Ikario)

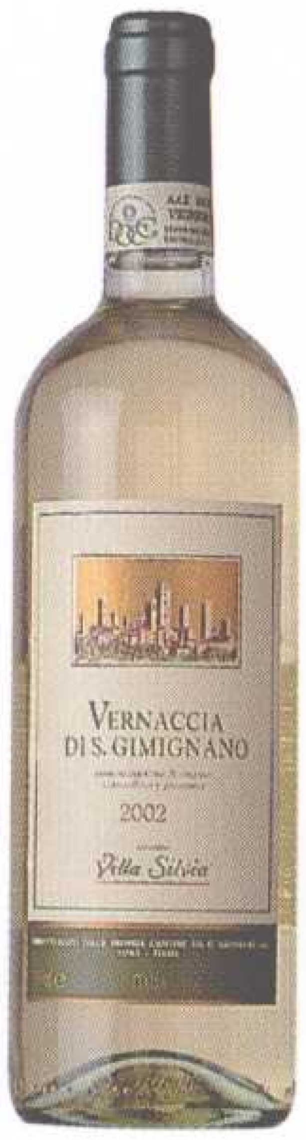


Rosso di Montepulciano
蒙帕塞诺红葡萄酒

这是一款蒙帕塞诺(Vion Nobile di Montepulciano)的生产者酿造的比Vion Nobile更易入口的年轻型贵族葡萄酒。口感醇厚，但新鲜时饮用极易入口。

◆颜色/红
◆品种/布鲁尼奥诺(Brugnolo)70%、卡耐奥罗、Mamolo、科罗里诺(Clorino)30%
◆原产地/DOCG 蒙帕塞诺红葡萄酒产区
◆生产者/伊卡利奥

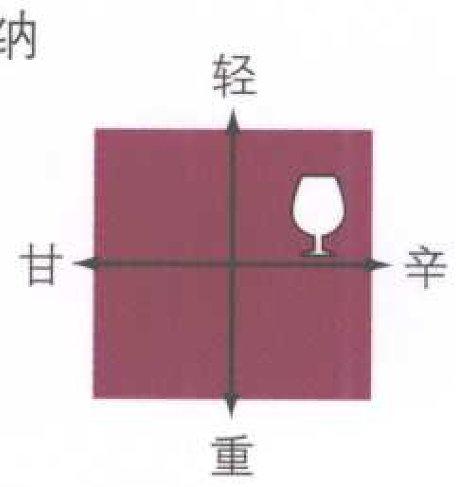




Vernaccia di San Gimignano
圣吉米纳诺・维奈西卡葡萄酒

这是一款新鲜且含有水果味、易入口的辣味葡萄酒。作为托斯卡纳的白葡萄酒代表很有名。

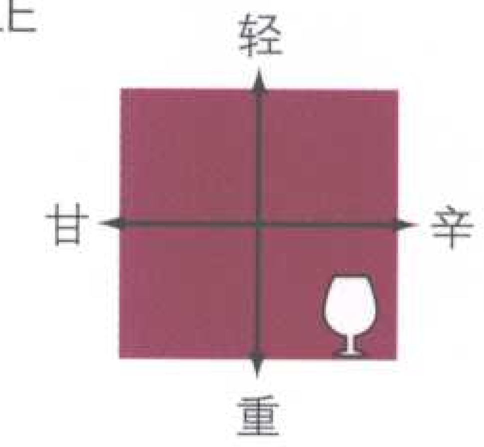
◆颜色/白
◆品种/维奈西卡(Vernaccia)100%
◆原产地/DOCG 圣吉米纳诺・维奈西卡区
◆生产者/萨尔瓦多(Salvadori)



Brunello di Montalcino
布鲁尼洛・蒙塔奇诺葡萄酒

这是在托斯卡纳州与康帝酒齐名的珍品葡萄酒。酒体饱满，耐长期陈酿，受到葡萄酒专业人士欢迎。

◆颜色/红
◆品种/桑吉奥维斯100%
◆原产地/DOCG 布鲁尼洛・蒙塔奇诺区
◆生产者/卡萨诺瓦・德尔・奇尔巴勒(CASANUOVA DELLE CERBAIE)



新酒的产地不只有宝祖利！

每年11月的第三个星期四被解禁的葡萄酒是哪一款？对，它就是宝祖利新酒！它是在法国的宝祖利地区用当年的葡萄酿造的新酒。实际上酿造新酒的葡萄酒产地不只是宝祖利，在卢瓦尔地区的慕斯卡和安柔、勃艮第的马贡以及法国南部等地也酿造从红葡萄酒到玫瑰红酒、白葡萄酒等各种各样的新酒。此外，意大利也酿造新酒。其中，宝祖利地区的“11月第三个星期四为解禁日”的宣传取得了巨大市场成功，因此“说到新酒，首推宝祖利”的说法在全世界流传。

皮埃蒙特州
(Piemonte)

皮埃蒙特是“山脚”的意思，位于意大利北部的阿尔卑斯山麓。这一地区采用单一葡萄品种酿造葡萄酒。红葡萄酒占总产量的80%，其中用内比奥罗酿造的口感厚重的巴罗洛和巴巴莱斯克尤其有名。另外因使用多赛托(Dolcetto)酿造的红葡萄酒而闻名的朗格地区、生产巴贝拉(Barbera)的爱芭(Alba)地区作为红葡萄酒产地也颇受人们关注。在白葡萄酒方面，用歌蒂丝(Cortese)酿造的新鲜辣味葡萄酒嘉维(Gavi)十分有名。此外，用慕斯卡托酿造的阿斯蒂甜味气泡酒、红色气泡葡萄酒和布朗克托·皮埃蒙特(Brachetto Piemonte)等对于初品葡萄酒的人来说也极易入口。

皮埃蒙特的著名葡萄酒

◆巴罗洛(Barolo)

意大利最上等的红葡萄酒。用内比奥罗酿造，陈酿3年以上，其中规定两年要在橡木桶中陈酿。

◆巴巴莱斯克(Barbaresco)

在临近巴罗洛的巴巴莱斯克村酿造。比巴罗洛规定的陈酿时间短，具有更细腻的风味。

◆阿斯蒂气泡酒(Asti Spumante)

“Spumante”是气泡的意思。是一款拥有麝香葡萄新鲜香味的高贵葡萄酒。

◆多赛托(Dolcetto)

具有让人想到百合等各种花朵的复杂花香。口感醇厚圆润。

◆嘉维(Gavi)

在意大利最受欢迎的白葡萄酒之一，是新鲜的辣味葡萄酒。

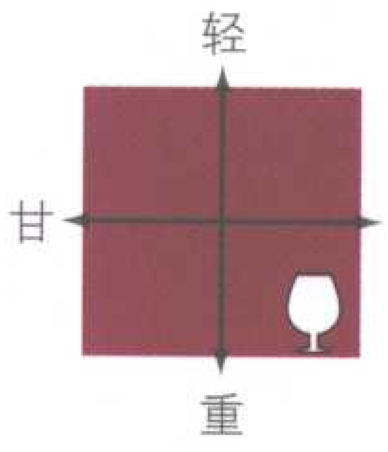
皮埃蒙特州的名品

Barolo
巴罗洛红葡萄酒

在意大利北部地区的葡萄酒代表产地皮埃蒙特酿造的巴罗洛，被称为“红葡萄酒之王”。该酒具有饱满的色度和酸味，酒精充足。许多酒窖竞相酿造巴罗洛。曼富莱德(Manfredi)先生自称为“巴罗洛的狂热粉丝”，他喜爱巴罗洛，几乎收藏了所有类型的巴罗洛。巴罗洛由痴迷于酿酒事业的酿酒师酿造，能让人一饮而尽，它的酒体饱满程度和平衡度达到了完美的境界！其柔和的口感抵消了巴罗洛口味强烈的印象。

在皮埃蒙特的“朗格丘陵（也被称为能酿造非常优质的葡萄酒的产地）”酿酒的曼富莱德先生是葡萄酒农户的第三代传人。他的爷爷曾经用手推车推着叫卖自己酿造的葡萄酒；他的爸爸曾经把葡萄酒装瓶出售；到了他这一代，开始着手在朗格丘陵和巴罗洛等地酿造品牌葡萄酒。意大利是非常重视家族酿酒传统的国家，在Manfredi先生的酿酒厂里至今仍陈列着爷爷的手推车和珍贵的葡萄酒。

- 颜色/红
- 品种/内比奥罗100%
- 原产地/DOCG 巴罗洛
- 生产者/曼富莱德家族



来　自　生　产　者　的　心　声

Manfredi先生

皮埃蒙特是最适合酿造葡萄酒的地区之一，其证据就是在这片土地上诞生了巴罗洛、巴巴莱斯克等伟大的葡萄酒。但是，在这片土地上同时也酿造着处于巴罗洛、巴巴莱斯克的光环之下，容易被忽视的慕斯卡托、嘉维等白葡萄酒。我们以这些葡萄酒为骄傲，也为这些葡萄酒能在全世界被饮用而高兴。我们认为，酿造葡萄酒至关重要的是对大自然的崇敬和在此基础上的辛苦劳作。

Asti Spumante 阿斯蒂气泡酒

这是阿斯蒂地区有名的白色气泡葡萄酒。很适合搭配甜品、水果，不习惯喝葡萄酒的人也会喜欢它。

◆颜色/淡黄
◆品种/白慕斯卡托(Moscato Bianco)
◆原产地/DOCG 阿斯蒂气泡酒产区
◆生产者/曼富莱德家族

Moscato d' Asti 慕斯卡托・阿斯蒂葡萄酒

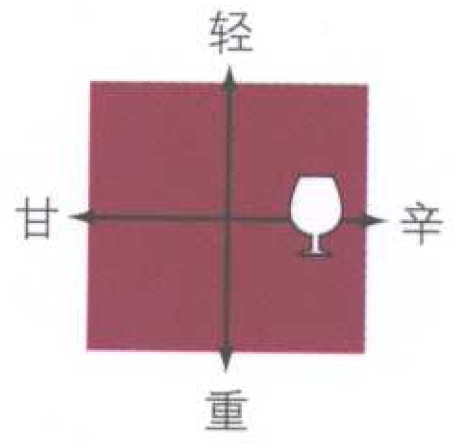
在阿斯蒂地区具有麝香味的甜味葡萄酒。麝香的甘甜中带有细微的气泡，能直接感受到麝香的美味。酒精度数也很低，极受女性欢迎。

◆颜色/白
◆品种/慕斯卡托
◆原产地/DOCG 慕斯卡托・阿斯蒂
◆生产者/曼富莱德家族

Langhe Chardonnay 朗格莎当妮

莎当妮在意大利也是极有人气的白葡萄品种。这款酒是在条件良好的葡萄园酿造的，具有意大利北部风格，酸度适宜且美味完全融入其中，洋溢着高贵气息。

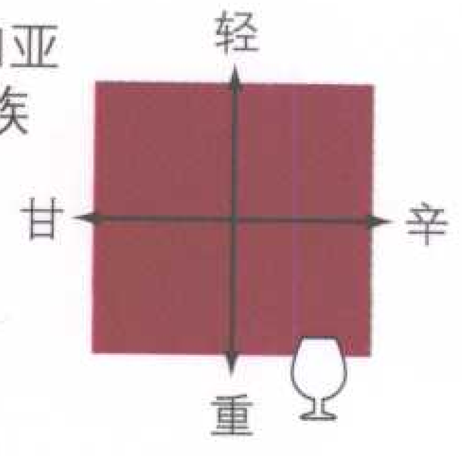
◆颜色/白
◆品种/莎当妮
◆原产地/DOCG 朗格莎当妮
◆生产者/曼富莱德家族



Barbaresco 巴巴莱斯克

与巴罗洛同为意大利红葡萄酒的代表，为众人所称道。酒体饱满，口感丰富且醇厚，不愧是被称为一号品牌的加亚(GAJA)葡萄酒。

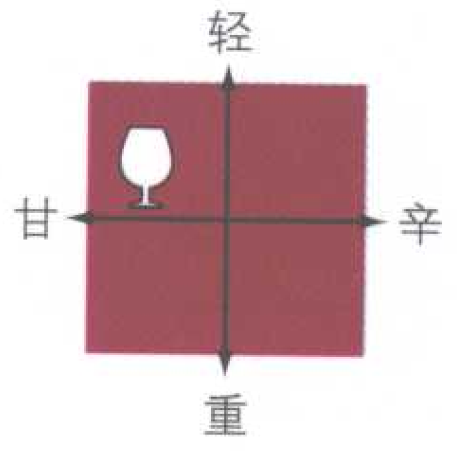
◆颜色/红
◆品种/内比奥罗100%
◆原产地/DOCG 巴巴莱斯克
◆生产者/安杰罗・加亚(Angelo GAJA)家族



Brachetto Piemonte 布朗克托・皮埃蒙特

这是用布朗克托这一意大利的特有葡萄品种酿造的珍品甜味红色气泡葡萄酒，其中的甘甜和升腾的气泡仿佛香槟。

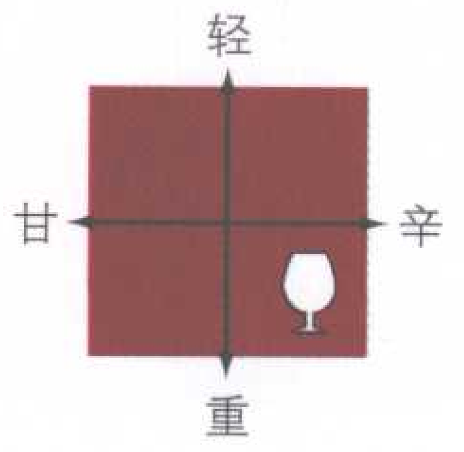
◆颜色/淡黄
◆品种/布朗克托
◆原产地/DOCG 布朗克托・皮埃蒙特
◆生产者/曼富莱德家族



Langhe Suagna Bricco Rosso
朗格红色庄园干红

这是在朗格地区被称为红色庄园（Bricco Rosso）的地方的优质葡萄园酿造的，名为Suagna（据说是VIP的意思）的红葡萄酒。在味道强劲的内比奥罗中混合醇厚圆润的多赛托酿造而成。曼富莱德先生说："在巴罗洛虽然有许多高价的葡萄酒，但是我们一直想提供味道不逊色于这些高价葡萄酒且价格合理实惠的葡萄酒。"此款酒正是力度不逊色于巴罗洛、巴巴莱斯克的考究典雅的葡萄酒。

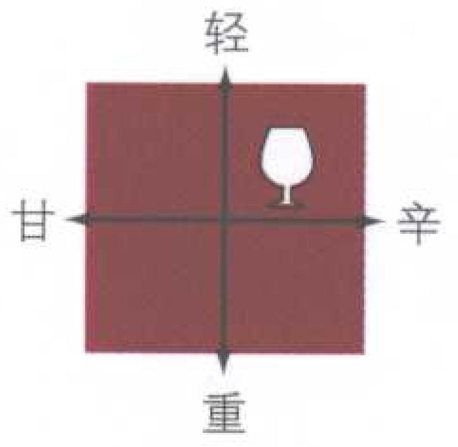
◆颜色/红
◆品种/内比奥罗60%、多赛托40%
◆原产地/DOCG 朗格红色庄园
◆生产者/曼富莱德家族



Langhe Freisa Bricco Rosso
朗格·弗雷伊萨红色庄园葡萄酒

在皮埃蒙特州有一种被称为弗雷伊萨(Freisa)的特殊葡萄品种，用它酿造出的葡萄酒是一种清爽带辣味、有轻度气泡性的珍品红葡萄酒。使用Manfredi家族最好的Freisa酿造而成，醇厚度适宜且圆润，隐约散发着玫瑰的幽香。请略微冷却一下再饮用。

◆颜色/红
◆品种/弗雷伊萨 100%
◆原产地/DOCG 朗格·弗雷伊萨产区
◆生产者/曼富莱德家族

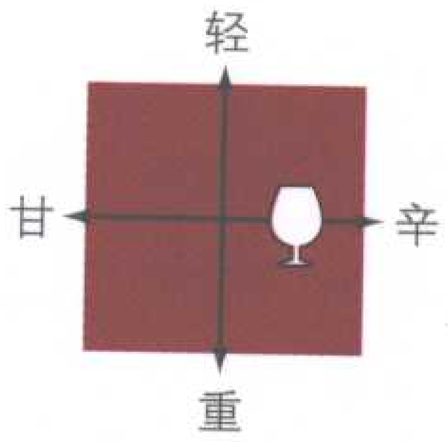


Langhe Dolcetto di Dogliani Bricco Rosso

朗格・多赛托・德歌拉尼红色庄园葡萄酒

用皮埃蒙特州特有的葡萄品种多赛托(Dolcetto)酿造的浓厚、涩度低的浓郁型水果葡萄酒。德歌拉尼(Dogliani)是原产地名称，它的近郊因为栽培有最优质的多赛托而闻名。而且红色庄园(Bricco Rosso)具有适宜栽培葡萄的最好的土壤和气候条件。

- ◆颜色/红
- ◆品种/多赛托
- ◆原产地/DOCG
  多赛托・德歌拉尼产区
- ◆生产者/曼富莱德家族



软木塞的开启方法

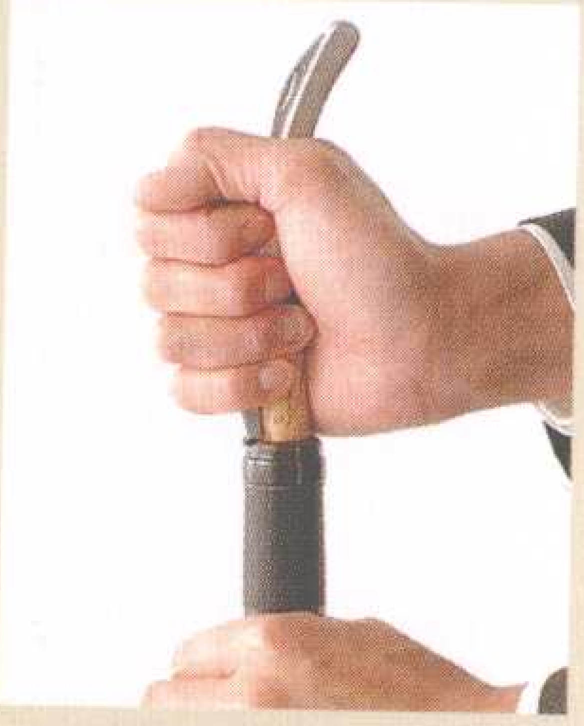
只转动摇柄，软木塞就能脱落等方便的开启葡萄酒瓶的工具已经很多了，但是你用过品酒师专门用来开启酒瓶的刀子吗？习惯使用品酒师专用的刀子，开启会变得出奇的容易。把自己当做品酒师，尝试着使用一下如何？

①用大拇指边按住瓶口边，用刀子切下瓶帽封套。

②旋转一周，取下封套，用布擦拭瓶口。

③将螺旋钻对准软木塞正中，笔直旋转插入。

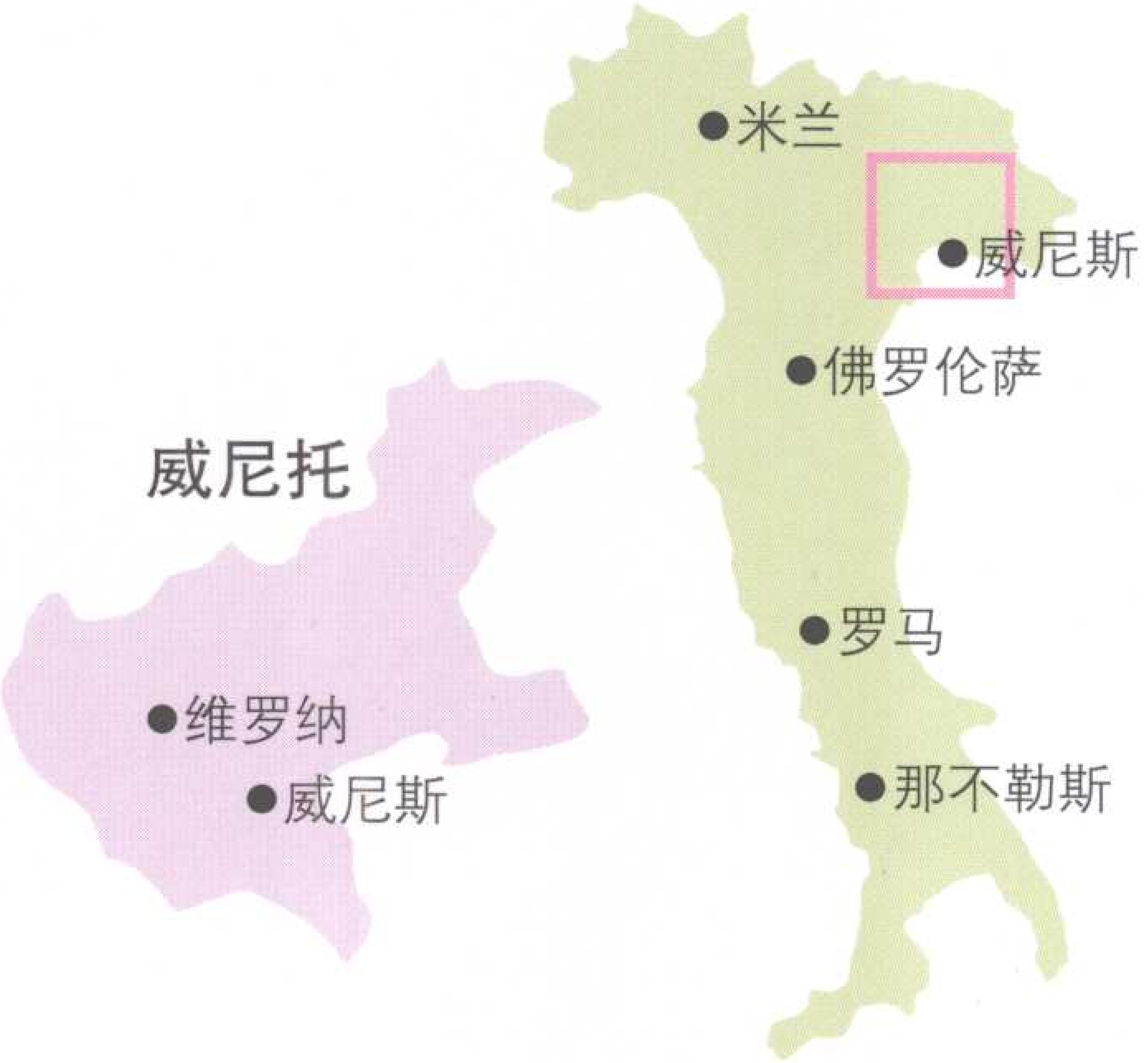
④将杠杆的脚靠在瓶沿，用左手抵住瓶口和刀子。



⑤凭借杠杆的力，用右手将软木塞向上提起。

⑥当软木塞还有1厘米即将被拔出时，松开杠杆，用右手抓住软木塞轻轻拔出。之后用布擦拭瓶口。

威尼托州
(Veneto)



该地区是以维罗纳市为中心的葡萄酒产地，是意大利首屈一指的DOC葡萄酒宝库。最著名的是苏阿维(Soave)这种平衡度良好、水果型的辣味白葡萄酒。在红葡萄酒方面，用科维纳酿造的瓦尔波利切拉(Valpolicella)和分量较轻的巴多里诺(Bardolino)很有名。瓦尔波利切拉中有用晾干的葡萄酿造的甜味葡萄酒蕊恰朵(Recioto)和用同样方法酿造的辣味葡萄酒阿玛洛(Amarone)。瓦尔波利切拉不仅是威尼托州的代表，也是意大利葡萄酒的代表之一。阿玛洛曾为诺贝尔颁奖典礼上的专用葡萄酒，美国的某著名人士曾把阿玛洛连同橡木桶一起购买。从这些奇闻逸事中也可以看出阿玛洛受欢迎的程度。

威尼托州的著名葡萄酒

◆苏阿维(Soave)

苏阿维是有着水果芳香、平衡度良好的白葡萄酒。虽然辣味葡萄酒的种类不断增加，但是用晾干的葡萄酿造的甜味蕊恰朵(Recioto)也很出名。

◆瓦尔波利切拉(Valpolicella)

适合在酿造初期饮用的红葡萄酒。除了甜味的蕊恰朵外，还有同样使用晾干的葡萄酿造而成的阿玛洛。阿玛洛醇厚且很受欢迎。

◆巴多里诺(Bardolino)

与瓦尔波利切拉使用基本相同的葡萄，但因为位于距湖泊近的地区，昼夜温差小，所以属于稍微清淡的类型。弥漫着花朵的清香，味道新鲜清爽。

威尼托州的名品

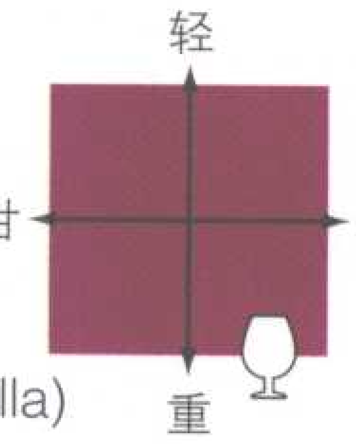
Amarone della Valpolicella

阿玛洛・瓦尔波利切拉葡萄酒

威尼托作为与皮埃蒙特齐名的葡萄酒著名产地而广为人知，其省会维罗纳因曾是演绎罗密欧与朱丽叶故事的舞台而家喻户晓。在此地酿造的葡萄酒也极其繁多，其中就有被誉为威尼托最高水平葡萄酒之一的阿玛洛（Amarone）。阿玛洛是用葡萄干酿造的稀有的葡萄酒，作为意大利的高级葡萄酒之一，曾用于诺贝尔奖的颁奖典礼。同样使用葡萄干酿造、略微降低酒精度数的甜味葡萄酒被称为“蕊恰朵(Recioto)”，是使用葡萄最甜的部位酿造出的奢侈的甜品葡萄酒。

阿玛洛需要精心的照料和培育，让果实长在树上至10月末（一般到9月末），之后小心地用手采摘糖度高的葡萄。此后，在酒窖中晾至次年2月，把糖度进一步提高的葡萄用于酿造并一直持续发酵，直至糖分消失。最终酒精度数将提高16%，由此酿造出洋溢着厚重感，具有晾干的葡萄独有的甜苦风味，且有涩口感觉的辣味葡萄酒。这一款可以说是让威尼托州引以为荣的辣味红葡萄酒，其厚重感令葡萄酒迷倾倒不已。

◆颜色/红
◆品种/科维纳・维罗纳斯(Corvina Veronese)70%、罗迪内拉(Rondinella)20%、莫林纳拉(Molinara)5%、其他5%
◆原产地/DOC 瓦尔波利切拉区(Valpolicella)
◆生产者/贝哥利(Begali)



来自生产者的心声

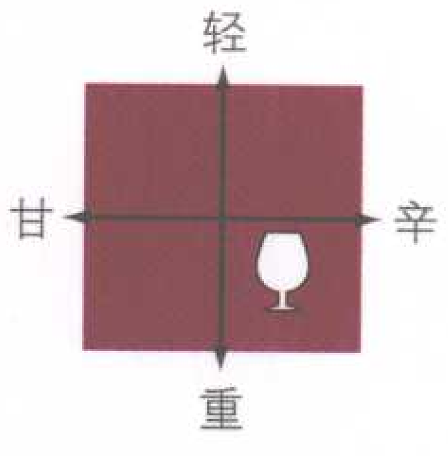
Paolo Gregory先生

阿玛洛和蕊恰朵只有在气候好的年份才能够酿造出来。因此，只种植阿玛洛的生产者Begali过着以葡萄酒酿造为生的简朴生活。保留这样的酿酒厂意味着保留意大利的文化。基于这种使命，我担当了酿酒顾问。我非常想把意大利的传统文化传播给世界上的朋友们。

Valpolicella Superiore Ripasso
瓦尔波利切拉高级利帕索红葡萄酒

这是在酿造阿玛洛的酒糟中酿造而成的红葡萄酒。利帕索(Ripasso)是这种葡萄酒的酿造方法。瓦尔波利切拉(Valpolicella)给人以“轻盈型葡萄酒”的强烈印象，使用这种方法酿造的话，阿玛洛的风味就会融入酒中，因此成为醇厚的浓郁型葡萄酒。这种能够感受到葡萄干风味的辣味红葡萄酒平衡度极佳，甜度适宜，且口感醇厚。

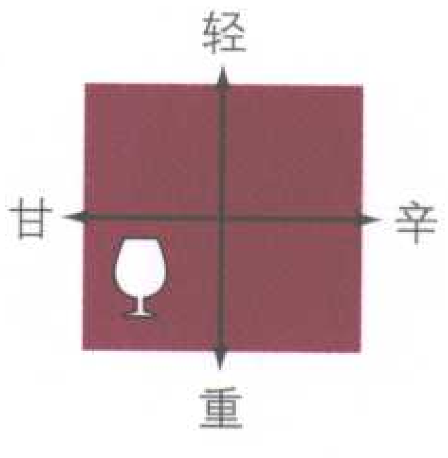
◆颜色/红
◆品种/科维纳·维罗纳斯70%、罗迪内拉20%、莫林纳拉(Molinara)5%、桑娇维赛(Sangiovese)5%
◆原产地/DOC 蕊恰朵·德拉·瓦尔波利切拉
◆生产者/维尼亚(Vinea)

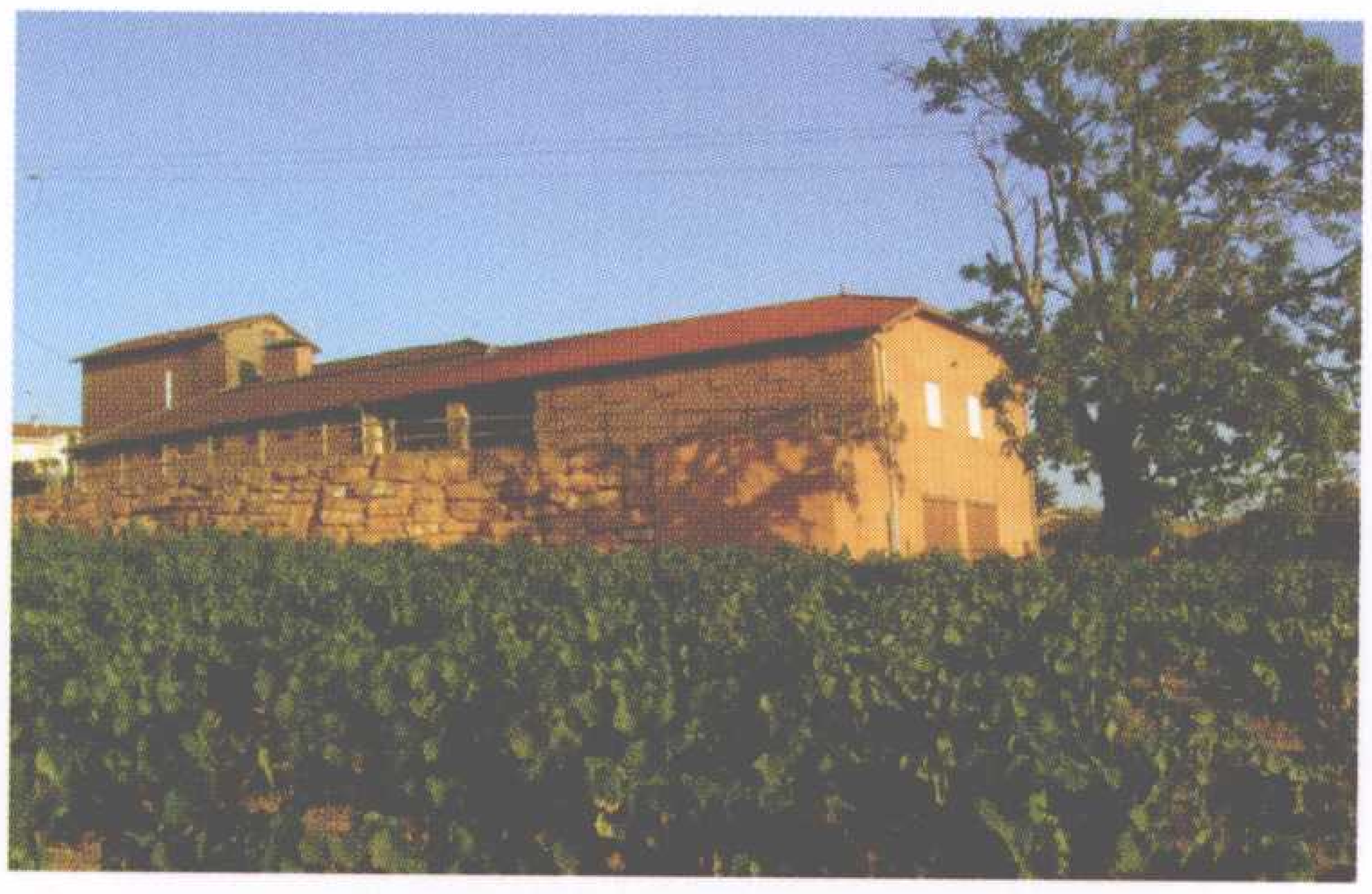


Recioto della Valpolicella
蕊恰朵瓦尔波利切拉葡萄酒

威尼托州的特产，是用葡萄干酿造的浓厚甘甜的红葡萄酒。如果说“甜味白葡萄酒之王”是贵腐葡萄酒的话，那么“甜味红葡萄酒之王”就是蕊恰朵(Recioto)，堪称绝品。Recioto在威尼托州方言中是“耳垂”的意思。据说酿造时只使用阳光照射最充分的葡萄的“耳朵”部分（一串葡萄果实的两端）。此款酒属于黏稠的浓郁型，余味悠长，可以作为甜品葡萄酒直接饮用。

◆颜色/红
◆品种/科维纳·维罗纳斯60%、罗迪内拉30%、莫林纳拉(Molinara)5%、其他5%
◆原产地/DOC 蕊恰朵·德拉·瓦尔波利切拉
◆生产者/贝哥利

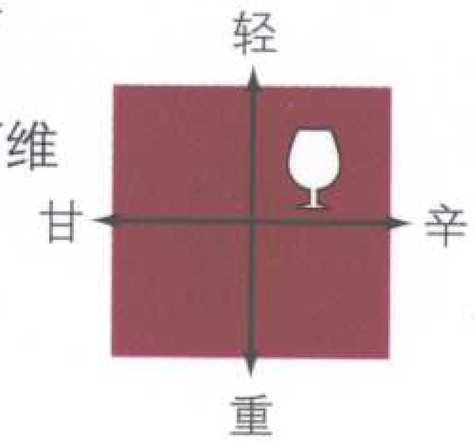




Soave
苏阿维葡萄酒

使用这一地区被称为卡尔卡耐卡(Garganega)的葡萄品种酿造出的口感生涩的白葡萄酒。维尼亚(Vinea)的苏阿维充满果实味。

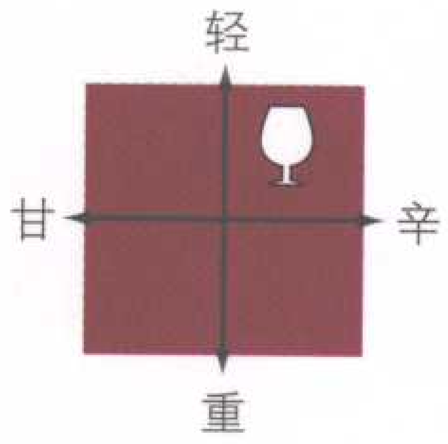
◆颜色/白
◆品种/以卡尔卡耐卡(Garganega)为主
◆原产地/DOCG 苏阿维
◆生产者/维尼亚



Cabernet Sauvignon
加本力苏维翁

加本力苏维翁在威尼托也极受欢迎。这是酸度较高、果实味浓厚的随意型葡萄酒。

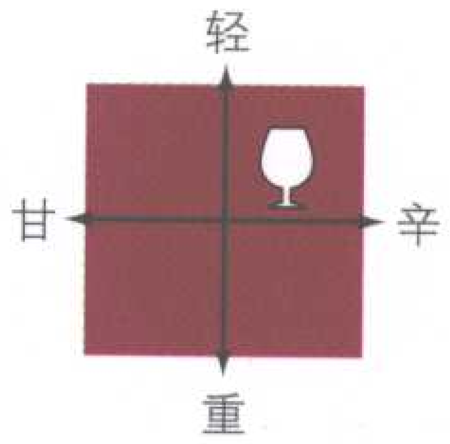
◆颜色/红
◆品种/加本力苏维翁100%
◆原产地/IGT维尼亚
◆生产者/维尼亚



Pinot Grigio
灰皮诺

产自维尼亚(Vinea)。此款酒不局限于DOC（产地命名）品种名，属于醇厚的水果型辣味白葡萄酒。灰皮诺是意大利引以为荣的葡萄品种。

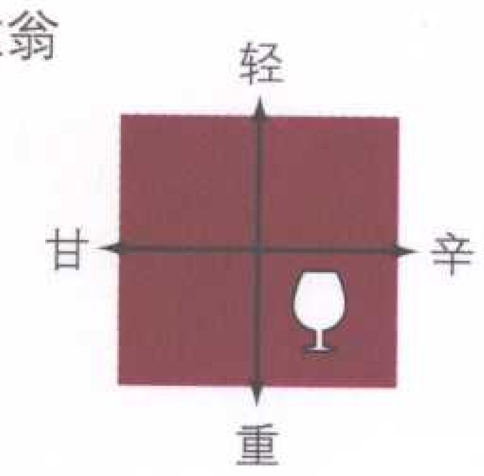
◆颜色/白
◆品种/灰皮诺100%
◆原产地/IGT维尼亚
◆生产者/维尼亚



Tributo
“给上帝的礼物”葡萄酒

超过维尼亚的优雅葡萄酒。典雅柔滑，醇厚优质，被誉为“献给上帝的礼物（Tributo）”。

◆颜色/红
◆品种/科维纳・维罗纳斯70%、加本力苏维翁20%、梅洛10%
◆原产地/IGT维尼亚



Merlot
梅洛

产自维尼亚。在意大利不受DOC限制，酒标中标注出品种特征的葡萄酒（品种名葡萄酒）。品质柔和典雅。

◆颜色/红
◆品种/梅洛100%
◆原产地/IGT维尼亚
◆生产者/维尼亚

其他地区

马尔凯区

被称为维蒂奇诺(Verdicchio)的白葡萄酒很有名，最近酿造的高水平红葡萄酒品种也在不断增加。

拉齐奥区

距离罗马最近的葡萄酒产地。说到拉齐奥，它的白葡萄酒很有名。除了歌德钟爱的弗拉斯卡蒂(Frascati)、中世纪因为骑士传说而闻名的Est. Est. Est外，还有很多清淡型白葡萄酒。

阿布鲁佐区

蒙帕塞诺(Montepulciano)是这个地区的代表红葡萄酒，是用蒙帕塞诺这种黑葡萄酿造的葡萄酒。此外，该地区的白葡萄酒也很有名。

坎帕尼亚区

酿造了图拉斯(Taurasi)这一闻名世界的红葡萄酒，这款酒凭借自身实力入选了DOCG（意大利葡萄酒的最高等级，参见P105）。除此以外，还有很多高品质葡萄酒也在不断涌现。

翁布里亚区

著名的辣味白葡萄酒奥维多(Orvieto)就是这个地区的代表葡萄酒。除此以外，托及亚罗(Torgiano)产的红葡萄酒也入选了DOCG，该地区是一个引人注目的新产区。

艾米利亚–罗马涅区

意大利中部大批量葡萄酒产地。用蓝沐斯特(Lambrusco)黑葡萄酿造的细微气泡葡萄酒闻名世界。此外，还有好多生产者在不断挑战高水平的超级葡萄酒。

伦巴第

这里著名的葡萄酒有厚重型的瓦尔特林纳(Valtellina)红葡萄酒、最高级的气泡葡萄酒、弗兰奇亚考达(Franciacorta)等佳酿。

特伦蒂诺上阿迪杰

酿造有很多IGT等级、餐桌酒等级的处于大众价位的水果型葡萄酒。

弗留利–威尼斯朱利亚

因白葡萄酒而成为人们关注热点的地区。在这里能够邂逅醇厚的水果型白葡萄酒。

西西里岛、普里亚、萨丁区

这一片地区除了酿造具有南方风格的果实味十足、果肉丰厚的红葡萄酒外，还酿造大量水果型的白葡萄酒。因为气候温暖，该地区一直只被认为是大批量葡萄酒产地，但是现在高品质的DOC葡萄酒在急速增加，超级葡萄酒也在不断涌现，该地区也因此成为热点。在阿拉伯语中意为“神的港口”的葡萄酒与雪利酒、钵酒和马德拉酒一起被称为世界四大加烈葡萄酒。

其他地区的名品

Ceuso
切乌索葡萄酒

这是打破了西西里岛葡萄酒醇厚润滑、无扎实酒体风格的杰作。它的产地位于意大利南部，是被人们评价为“物美价廉”并一直关注的地区。西西里岛上酿造的葡萄酒品质卓越，为人们所称道。

在西西里岛被称为顶级葡萄酒生产者的玛丽亚(Meria)家族酿造的引人注目的葡萄酒就是这款Ceuso。它使用当地品种尼罗珧沃勒(Nero D'Avola)、加本力苏维翁和梅洛酿造，其饱满的酒体、润滑的口感让人出乎意料。连法国葡萄酒酿造协会的专家们都大加赞扬说：“这是一款极优秀、优雅的葡萄酒！”仅在西西里岛这片土地上就能酿造出顶级的葡萄酒，可见意大利南部今后的葡萄酒酿造前景值得期待。

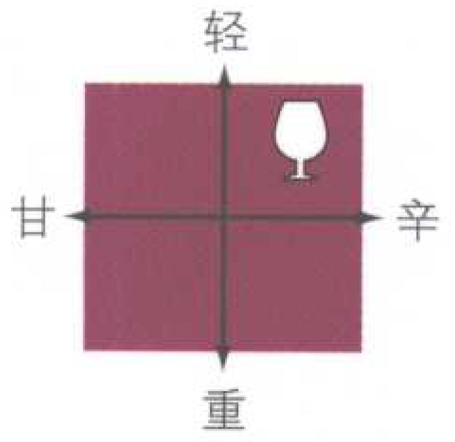
它是以人工采摘25公顷葡萄园中选定的8公顷葡萄园中的果实，在橡木桶中进行12个月的陈酿，之后进行6个月的瓶中陈酿。这是以不局限于法律规定，以酿造出真正美味的葡萄酒为理念而酿造出的超级葡萄酒。

来 自 生 产 者 的 心 声

Vincenzo家族

西西里岛的酿酒历史可以追溯到公元前8世纪，受到希腊时代的很大影响。西西里岛从古至今具有得天独厚的自然条件，葡萄酒酿造事业一直很发达，其原因就是在这片土地上的人们一直都拥有对葡萄酒无限的热情。我们在恪守西西里岛传统的同时，以提升品质为目标来酿造葡萄酒。

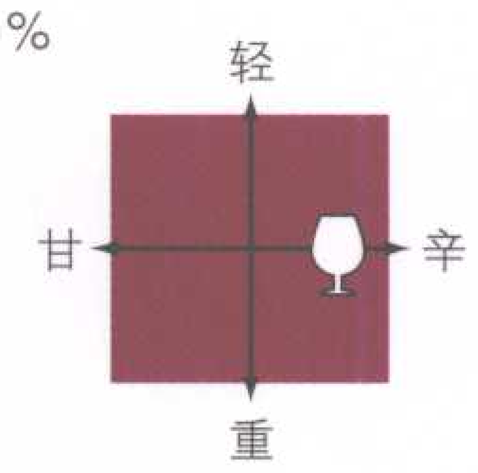
- ◆颜色/红
- ◆品种/尼罗珧沃勒(Nero D’Avola)50%、加本力苏维翁30%、梅洛20%
- ◆原产地/IGT西西里岛
- ◆生产者/切乌索(Ceuso)



Scurati Bosso
司库拉提红葡萄酒

这是切乌索庄园的二等葡萄酒。充分发挥了西西里岛引以为荣的尼罗玳沃勒的价值，具有纯葡萄的美味和浓缩口感。

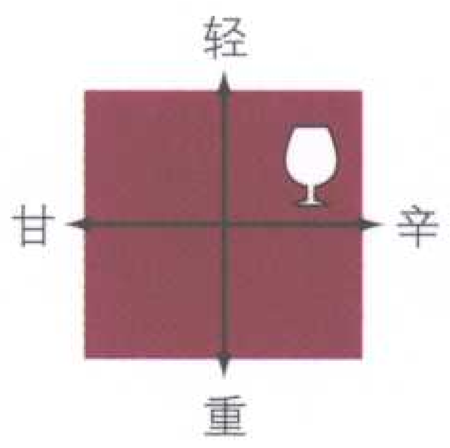
◆颜色/红
◆品种/尼罗玳沃勒100%
◆原产地/IGT西西里岛
◆生产者/切乌索



Scurati Bianco
司库拉提白葡萄酒

用当地被称为格雷卡尼科(Grecanico)的品种酿造的白葡萄酒。此款酒与海鲜类菜肴是绝配，酸度适宜，具有意大利南部产地才有的丰富水果口感。

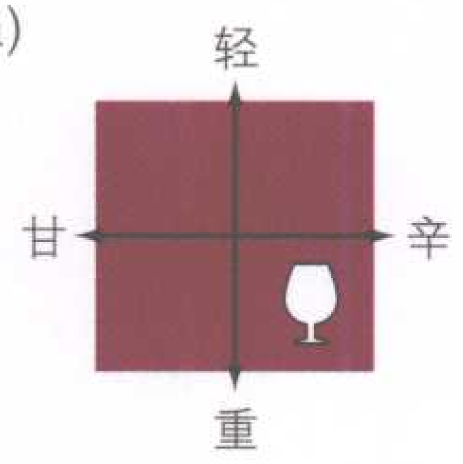
◆颜色/白
◆品种/格雷卡尼科(Grecanico)100%
◆原产地/IGT西西里岛
◆生产者/切乌索



Primitivo
普里米蒂沃红葡萄酒

普利亚是位于意大利“靴子的鞋跟”部位的一个区。南部产地才有的饱满果实味给人以深刻的印象，是一款水果风格和野性并存的葡萄酒。

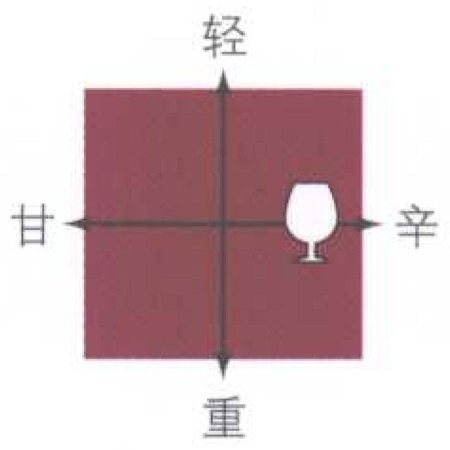
◆颜色/红
◆品种/普里米蒂沃(Primitivo)100%
◆原产地/DOC 普里米蒂沃－曼都利阿区(Primitivo de Manduria)
◆生产者/维尼亚



Nero d' Avola
尼罗玳沃勒红葡萄酒

西西里岛当地的品种尼罗玳沃勒(Nero d'Avola)属于醇厚浓郁型。西西里岛作为“具有能酿造最优秀葡萄酒的潜力的产地”而受人关注。

◆颜色/红
◆品种/尼罗玳沃勒100%
◆原产地/IGT西西里岛
◆生产者/维尼亚



关于葡萄酒的保存

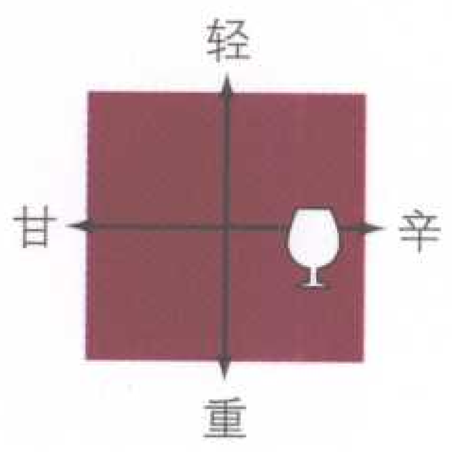
在大量购买葡萄酒后，要注意葡萄酒的保存。

保存场所要满足无阳光照射、无振动、通风条件良好、低温（12℃至14℃）且温度无波动等条件。如果有专门的天然酒窖最好，普通家庭也可以将酒放入隔热效果好的泡沫聚苯乙烯箱中，用报纸包好，再放入瓦楞纸箱中。之后可将瓦楞纸箱放到无阳光照射的阳台或地下储藏室。在放到冰箱中保存时，如果不是立即饮用，可以先用报纸包好，放到湿度适宜的蔬菜冷藏室保存。

Ribolla Gialla
丽宝拉·贾拉葡萄酒

有人问“意大利最可口、最高雅的葡萄酒是什么时，得到推荐的往往就是这款弗留利葡萄酒。此款酒使用非常稀有的当地品种丽宝拉·贾拉(Ribolla Gialla)酿造，洋溢着果实味和丰富口感。它具有独特香料气息，在专业人士中间人气很高，产自位于意大利东北部的弗留利–威尼斯朱利亚州(Friucirc Vignesie Julie)的丘陵，那里因能够酿造“意大利最高品质的白葡萄酒”而闻名。

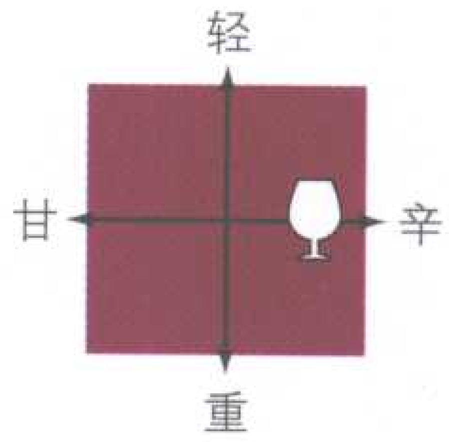
◆颜色/白
◆品种/丽宝拉·贾拉100%
◆原产地/DOC 东弗留利丘陵
(Colli Orientali del Friuli)
◆生产者/伦考·戴尔·贝图莱
(Ronco del Betulle)



Tocai Friulano
弗留利托凯葡萄酒

弗留利托凯(Tocai Friulano)是来自因能够酿造“意大利最高品质的白葡萄酒”而闻名的东弗留利丘陵(Colli Orientalid del Friuli)的地方品种。美味十足，能感受其优雅和清爽。此款酒是具有野花芳香、成熟西洋梨风味和润滑口感的高级葡萄酒。它的4位酿造者均为女性。她们酿造的精品葡萄酒凭借其燃烧的热情在意大利葡萄酒界掀起了一场风潮。

◆颜色/白
◆品种/弗留利托凯100%
◆原产地/DOC 东弗留利丘陵
(Colli Orientali del Friuli)
◆生产者/伦考·戴尔·贝图莱



西班牙
(Spain)

西班牙葡萄酒的各个产区

■埃布罗河流域(Ebro River)

里奥哈(Rioja)

19世纪后半期，法国葡萄园遭受了蚜虫害的毁灭性打击，波尔多的葡萄酒生产者迁居到里奥哈，在这里继续延用了波尔多技术并获得了西班牙国内唯一的DOC等级。以添普兰尼洛品种为主要原料酿造，生产了大量优质红葡萄酒。

■ 加泰罗尼亚(Catalonia)

佩内德斯(Penedes)

土质类似于法国的香槟区，除了生产被定为特许产区DO等级的卡瓦(Cava)酒外，这里生产的高品质、平价红葡萄酒也极受欢迎。

■ 安达卢西亚(Andalucia)

赫雷斯·德拉弗隆特拉(Jerez de la Frontera)

位于西班牙西南部，面朝直布罗陀海峡。因在葡萄酒中添加白兰地，酿造出加烈葡萄酒——雪利酒而闻名。

西班牙的葡萄栽培面积位居世界第一，产量位居世界第三且品质显著提升。以19世纪迁入的生产者“里奥哈(Rioja)”为代表，世界顶级红葡萄酒在这里也不足为奇。加烈葡萄酒雪利酒、在地中海沿岸的佩内德斯酿造的气泡葡萄酒——卡瓦酒等在全世界都有很高知名度。当然，从栽培面积我们也能够知道，这里也不乏随意型的红、白葡萄酒珍品。

Lealtanza Crianza

利安丹萨・卡塔尼亚葡萄酒

说到西班牙红葡萄酒的代表，当属里奥哈。里奥哈是西班牙最古老的地区，与其说“西班牙葡萄酒”，不如说“里奥哈葡萄酒”更恰当些。因为古时候遭受蚜虫害的法国波尔多人迁徙到这里，并开始葡萄酒酿造，所以里奥哈生产的葡萄酒多为波尔多类型，而且有很多是耐陈酿的厚重型葡萄酒。

在传统的里奥哈流行着一股新风潮。此款利安丹萨・卡塔尼亚(Lealtanza Crianza)在高雅中融入了传统柔和的味道。充满水果味的同时显现出酒体饱满的波尔多特色，可以说是国际级葡萄酒。

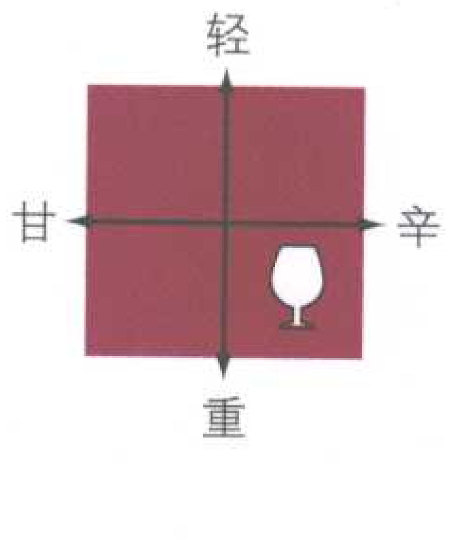
利安丹萨(Altanza)酒庄是成立于1998年的新型酒庄，现在正逐渐发展为得到全世界好评的顶级酿酒厂。该酒庄的主人是一些风险投资企业的经理和葡萄酒业业内人士。他们不只出于商业目的，更是为了自己俱乐部的会员能够品尝到优质葡萄酒，他们共同出资，继承传统的里奥哈酿造方法（使用大型橡木桶等）的同时引进最新技术，在驾驭传统和现代酿造技术的基础上酿造出了这款理想的里奥哈葡萄酒。

来 自 生 产 者 的 心 声

Lewis先生

我们的酒庄由喜欢酿造能让自己骄傲的葡萄酒的志同道合者共同建立，大多数都是从事与葡萄酒相关工作的专业人士，因此积累了很多相关经验，使我们能够结合传统和最新技术来酿造葡萄酒。今后我们将继续为大家酿造顶级葡萄酒。

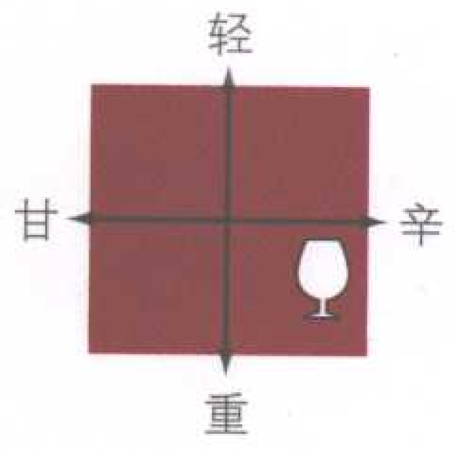
- ◆颜色/红
- ◆品种/添普兰尼洛100%
- ◆原产地/DOC里奥哈
- ◆生产者/利安丹萨酒庄 (Bogegas Altanza)

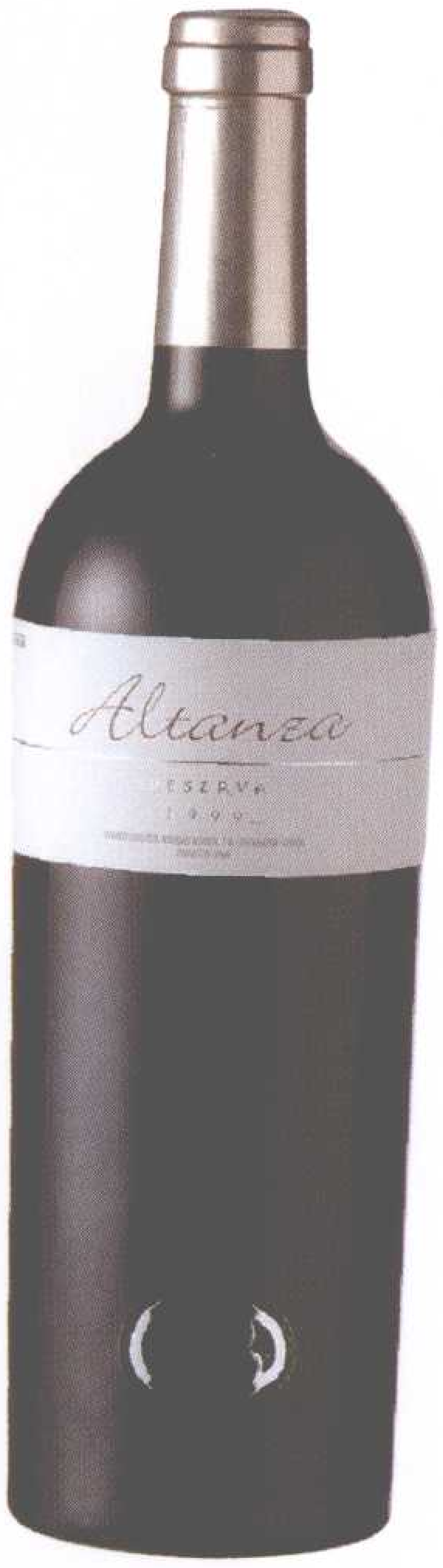


Lealtanza Reserva
利安丹萨陈酿葡萄酒

Reserva是具有乌黑色调，充满超浓缩感的陈酿型葡萄酒。该酒庄尽心尽力酿造葡萄酒，比如说压榨葡萄时采用木制的压榨机，在卫生方面使用不锈钢容器，巧妙结合传统和现代技术进行葡萄酒酿造。在上市之前，在桶内和瓶内合计的陈酿时间在4年以上的葡萄酒才能被冠以Reserva的名字。口感让人赞不绝口。

◆颜色/红
◆品种/添普兰尼洛100%
◆原产地/DOC里奥哈
◆生产者/利安丹萨酒庄





Altanza Gran Reserva
利安丹萨特级陈酿葡萄酒

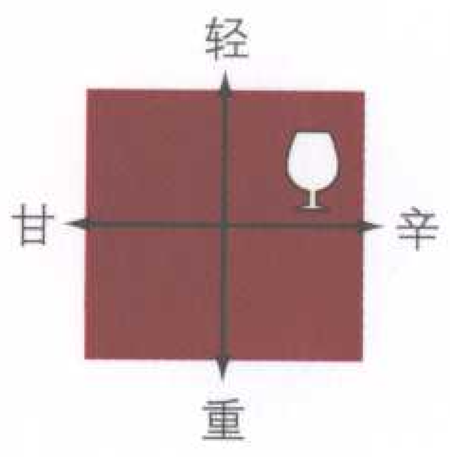
Gran Reserva是该酒庄的顶级葡萄酒。里奥哈的酒庄大多使用美国橡木桶进行陈酿，而这个酒庄大多使用法国橡木桶，这样赋予了葡萄酒高贵感。此款酒超越Reserva型陈酿6年而产生的味道，洋溢着果实味，口感如丝般顺滑、尖锐、醇厚，是当之无愧的顶级葡萄酒。它还可以进一步继续陈酿，推荐您可以把它当做葡萄酒收藏品。

◆颜色/红
◆品种/添普兰尼洛100%
◆原产地/DOC里奥哈
◆生产者/利安丹萨酒庄

Cava Cristalino Semi-Seco
卡瓦·科里斯塔里诺中甜葡萄酒

卡瓦(Cava)是在佩内德斯（位于巴塞罗那南部50千米的地区）采用和法国香槟区几乎相同的传统酿造方法酿制而成的气泡葡萄酒。中甜卡瓦和辣味卡瓦在相同酒窖酿造，以其略微的甘甜和柔和的口感而独具魅力。由于该酒口感柔和，受到了年轻女性和老年人的广泛欢迎。想别出心裁的话，可以用来与果汁调和饮用。

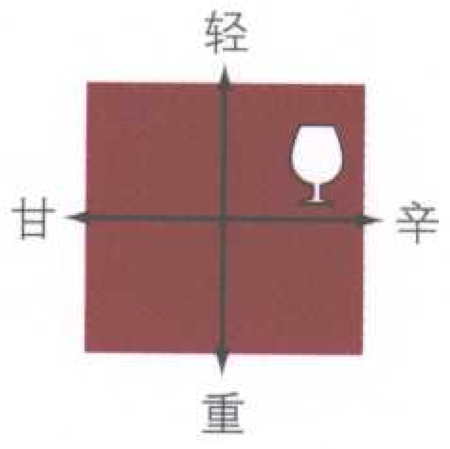
◆颜色/淡黄
◆品种/马卡贝奥(Macabeo)、沙雷洛(Xarel. lo)、帕雷亚达(Parellada)
◆原产地/DO卡瓦
◆生产者/加美塞拉酒厂(Jaume Serra)



Cava Cristalino Brut
卡瓦·科里斯塔里诺辣味葡萄酒

说到物美价廉的气泡葡萄酒的代表，当属卡瓦。其中这款科里斯塔里诺(Cristalino)曾被评为美国《纽约时报》“除香槟外的气泡葡萄酒”中的“最有价值酒”，而且在《葡萄酒与烈性酒》(《Wine & Spirits》)杂志上曾连续3年获得“年度最具价值品牌”(“VALUE BRAND OF THE YEAR”)的称号，现在是全世界最为引人关注的气泡葡萄酒。它那极细腻的泡沫和强劲的辣味演绎着生活的每个瞬间。

◆颜色/淡黄
◆品种/马卡贝奥、沙雷洛、帕雷亚达
◆原产地/DO卡瓦
◆生产者/加美塞拉酒厂(Jaume Serra)



Vina del Mar
维尼亚德尔马葡萄酒

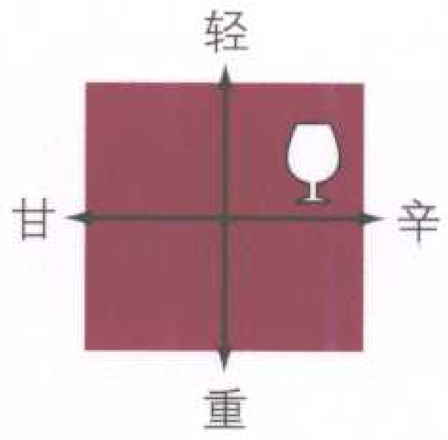
这是在西班牙东部的佩内德斯地区很出名的加美塞拉(Jaume Serra)酒窖酿造的随意型红葡萄酒。价格合理，适宜的酸度和清爽都让人很满意，且新鲜的果实味余韵悠长。“Vina del Mar”在西班牙语中意为“海上葡萄园”。

◆颜色/红
◆品种/添普兰尼洛、加本力苏维翁
◆原产地/DO佩内德斯
◆生产者/加美塞拉

Jaume Serra Reserva
加美塞拉陈酿葡萄酒

在橡木桶中长时间发酵、具有十足美味的醇厚型葡萄酒，是野餐、烤肉的绝配。

◆颜色/红
◆品种/添普兰尼洛
◆原产地/DO佩内德斯
◆生产者/加美塞拉酒厂



Jaume Serra Crianza
加美塞拉·卡塔尼亚葡萄酒

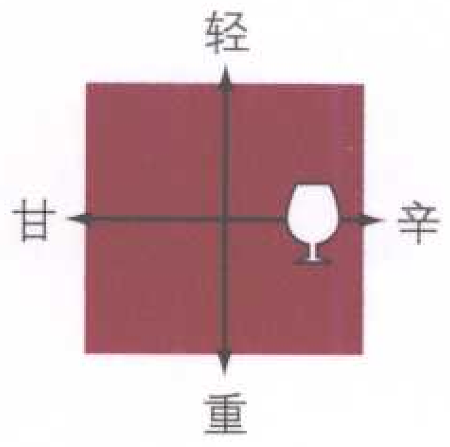
带着“去寻找物美价廉的葡萄酒”这个目标，你可以在西班牙邂逅到这款超划算的葡萄酒。该酒被公认为具有细腻的单宁和良好的平衡度。

◆颜色/红
◆品种/添普兰尼洛、加本力苏维翁
◆原产地/DO佩内德斯
◆生产者/加美塞拉酒厂

Rosado de Lalagrima
拉拉古利玛玫瑰红酒

使用梅洛品种严格酿造的此款稀有的玫瑰红酒有着让人感叹的果实味，曾在世界玫瑰红酒大赛上获得“最佳玫瑰红酒”奖项。该酒窖具有悠久的酿造传统，同时也是技术革新型的酒窖。

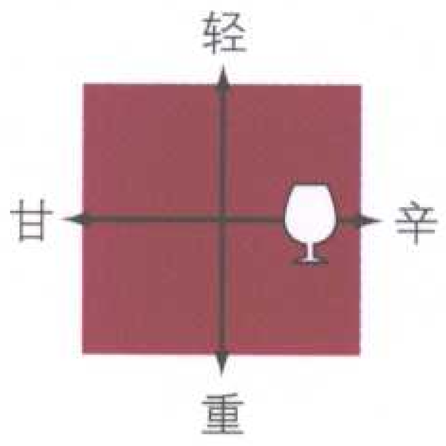
◆颜色/红
◆品种/梅洛100%
◆原产地/DO佩内德斯
◆生产者/玛斯康拉尔(Mas Comtal)



Mayor de Castilla
卡斯提拉红葡萄酒

在著名的朗格地区酿造的红葡萄酒。细腻润滑的风味经过橡木桶陈酿，愈发高雅考究。

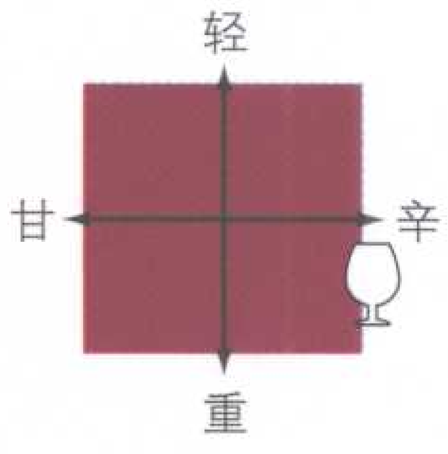
◆颜色/红
◆品种/添普兰尼洛
◆原产地/DO杜罗河区
◆生产者/加美塞拉酒厂



Fino Jarana
菲诺·加拉那葡萄酒

雪利酒是在西班牙安达卢西亚地区的赫雷斯近郊的三条街道上酿造的加烈葡萄酒（参见第11页）的总称。“Sherry”是地名“赫雷斯”的英语发音。这片温暖干燥的石灰质土壤很适合用来酿造雪利酒的巴罗米诺品种和佩德罗希梅内斯品种的生长。雪利独特的氧化香气源自陈酿时在葡萄酒表面形成的一层白色薄膜。菲诺(Fino)是四种雪利酒之一，是酒体饱满，口感青涩的辣味酒，适宜吃饭时饮用。

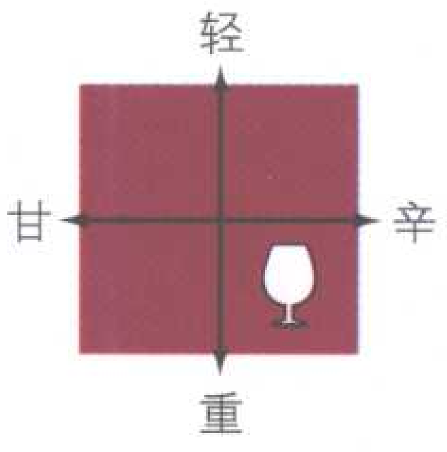
◆颜色/雪利色
◆品种/巴罗米诺、佩德罗希梅内斯
◆原产地/赫雷斯
◆生产者/艾米利欧·路斯塔乌
(Emilio. Lustau)



Clos de l’Obac
奥巴克园葡萄酒

用于1987年创立的帕斯特拉纳(Pastrana)酒窖所有的12公顷新葡萄园出产的葡萄酿造。普里奥拉托(Priorato)是与里奥哈齐名的西班牙葡萄酒佳酿产地。在沐浴着普里奥拉托充足阳光的陡坡梯田上酿造的这种葡萄酒可谓极品。由于每年葡萄品种的混合比例不变，因此各个年份的葡萄酒特征鲜明。此款酒是具有普里奥拉托红葡萄酒特征的醇厚型葡萄酒的代表，口感和涩度的完美结合，是如今西班牙葡萄酒的代表之一。

◆颜色/红
◆品种/添普兰尼洛
◆原产地/DO 普里奥拉托
◆生产者/维嘎－希西利阿
(Vega-Sicilia)



德国

(Germany)

在德国北纬47度到52度的寒冷土地上盛产大量独具魅力的水果型白葡萄酒。德国葡萄酒的特点在于具有只有气温低的地带才有的清爽酸味。但酸度过强并不能说是可口的葡萄酒，在任何情况下，酸度和糖度的平衡都很重要。因此，在德国人们为了等糖度提高而推迟收获期，煞费苦心的程度是在其他国家看不到的。此外，由于在气候条件上很难培育红葡萄，德国白葡萄的栽培率高达85%以上。但是，许多人致力于酿造优质红葡萄酒和辣味白葡萄酒，这改变了人们心中“德国葡萄酒等于甜味葡萄酒”的印象。

德国葡萄酒的等级

日常用餐桌酒(Tafelwein)

Deutscher-Landwein……在餐桌酒中，明确标注原料品种和产地的地区餐桌酒。

Deutscher-Tafelwein……只使用德国产的葡萄酿造的餐桌酒。在只使用一个地区内的葡萄酿造时会标注该地区的名字。在混合酿造的时候，会标注比重占85%以上的品种的品种名、产地名和采摘年份。

指定地区优良葡萄酒(Qualitätswein)

QmP(Qualitätswein mit Prädikat)……是德国最高等级的葡萄酒。用糖度高的葡萄酿造而成，相当于法国AOC等级的葡萄酒。不允许补糖。

QbA(Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete)……指定地区的上等葡萄酒。须符合葡萄种类、酒精度数、补糖、酒质品尝鉴定等标准。酒标上注有官方验证号码。

德国的主要葡萄酒产地

■阿勒

沿莱茵河支流、阿勒河河谷流域的较小的葡萄栽培地区。德国少有的红葡萄酒高产区，酿造从清淡型到浓郁型的红葡萄酒。白葡萄酒有雷司令、用米勒吐尔高(Mueller-Thurgau)酿造的口感柔和型葡萄酒等。

■摩塞尔・萨尔・鲁尔

在摩塞尔河、萨尔河、鲁尔河三河流域相交的德国代表产地，酿造的全部为白葡萄酒。这里的白葡萄酒特点是具有清新的花香、丰富的酸性物质和淡淡的甘甜。在大众价位的葡萄酒中，Zeller Schwarze Katz(意为“黑猫”)很有名。

■纳赫

纳赫地区指纳赫河流域和纳赫河支流阿尔森茨(Alsenz)河、格朗(Gran)河流域这两个地区。用米勒吐尔高和西尔瓦纳等品种酿造新鲜的独具个性的白葡萄酒。

■莱茵黑森

柔和细腻的葡萄酒占多数，这个地区的葡萄酒还被称为“贵夫人葡萄酒”。在这个德国最大的葡萄酒产地能够品尝到风格迥异的葡萄酒。著名的“圣母之乳”已作为大众化的葡萄酒成为各阶层消费者的至爱。

■法尔兹

从与法国交界开始延伸至德国葡萄酒街道的呈南北纵横分布的地区。得益于南部优越的气候和土壤条件，酿造出的葡萄酒大多醇厚有力。以雷司令、米勒吐尔高和克内为代表，在这里栽培了很多品种的葡萄，因此也能对不同品种的葡萄酒进行比较。

■莱茵高

德国的顶级葡萄酒产地，在这里聚集了著名的葡萄酒酿造所。以雷司令为主体，还栽培了米勒吐尔高等品种，这个地区酿造的白葡萄酒厚重、劲道和高雅并存，是充满果实味的优秀白葡萄酒。另外，从莱茵河升起的雾气促进了贵腐霉菌的产生，能够收获糖度高的葡萄。这个地区还有国家级的葡萄酒酿造所，能够酿造有个性的施泰因贝格尔(Steinberger)、辣味的弗尔拉德城堡(Schloss Vollrads)和保存期很长的海德堡(Schloss Uni-heidelberg)等著名葡萄酒。

■法兰克

包括莱茵河支流、美因河沿岸城市和符腾(Wüttemberg)堡周边地区，是葡萄栽培地最靠东的地区，冬季严寒。酿造新鲜、口感青涩的男性化辣味葡萄酒。酒瓶形状独特，是被称为Bocksbeutel的羊皮袋形状。

QmP级别的分类

按收获时葡萄汁糖度由低向高依次排列如下。

Kabinett……QmP级别中糖度最低的葡萄酒。

Spatlese……把葡萄通常的采摘期向后推迟一周来提高糖度的葡萄酒。

Auslese……在采摘的葡萄中进一步选择完全成熟的葡萄酿造的葡萄酒。

Beerenauslese……采用充分成熟的葡萄或贵腐葡萄酿造的甜葡萄酒。

Eiswein……采用极度拖延采摘期的结冰葡萄酿造的甜味葡萄酒。

Trockenbeerenauslese※……采用极品贵腐葡萄酿造的甜葡萄酒。

德国葡萄酒用语

Weiswein……白葡萄酒

Rotwein……红葡萄酒

Roséwein……玫瑰红酒

Trocken……辣味

Halbtrocken……中辣

※ Trockenbeerenauslese的Trocken是“干”的意思，不是“辣味”的意思。

Wehlener Sonnenuhr Kabinett

日冕园低糖葡萄酒

产自德国葡萄酒代表地区摩塞尔·萨尔·鲁尔的葡萄酒，有结实的酸度和适宜甜度的果香。摩塞尔·萨尔·鲁尔作为摩塞尔河沿岸优质葡萄栽培地很有名，但同时该地区处在很陡的斜坡上，葡萄的栽培和采摘都很辛苦。该酒是采用当地被公认为“单一葡萄园”的葡萄酿造而成的。葡萄独特的香气和青涩的酸味完美结合，共同成就了此款葡萄酒。

该酒的酿造者是普隆(Prum)家族的维恩－普隆(Weins-Prum)。摩塞尔的普隆家族是德国葡萄酒界名门中的名门。但是，这个小小的酒窖并不骄傲自大，每年都兢兢业业地精心酿造着葡萄酒。请一定品尝一下如少女般清醇的这款酒。

可能有人会觉得德国葡萄酒的标注很难看明白，实际上很容易看懂。德国产的葡萄酒酒名一定是由村名加葡萄园的名字组合而成。比如此款酒的名字就是温岚(Wehlener)村的Sonnenuhr(名为“太阳计时器”，又叫日晷园，因在山腰上装置有日晷器而得名)葡萄园的意思。

来 自 生 产 者 的 心 声

F. Vine Plume先生

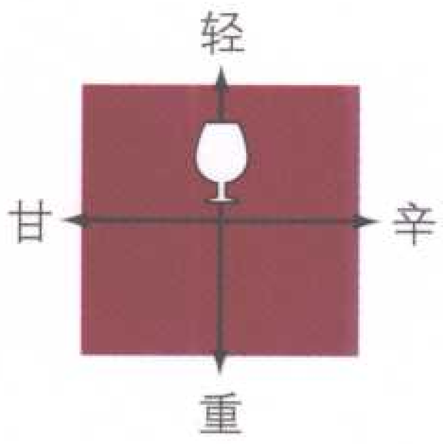
德国葡萄酒的得意之处就在于其水果香。摩塞尔葡萄酒由于具有结实的酸度和适宜的甜度，一直很受人们欢迎。欢迎您有时间来摩塞尔做客！

- ◆颜色/白
- ◆品种/雷司令
- ◆原产地/摩塞尔·萨尔·鲁尔
- ◆生产者/维恩－普隆(Weins-Prum)

Piesporter Michelsberg Q.b.A.
皮斯波特米卡尔斯堡优质葡萄酒

这款葡萄酒的名字Michelsberg是山的名称，其清爽的酸味和水果清香独具魅力。

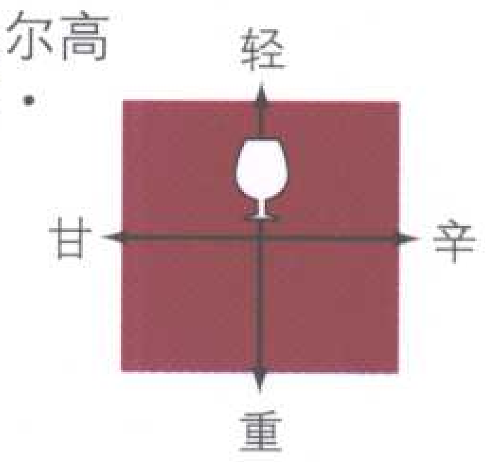
◆颜色/白
◆品种/米勒吐尔高、西尔瓦娜、克内、雷司令
◆原产地/摩塞尔・萨尔・鲁尔
◆生产者/理查德・朗格特(Richard Langguth)



Zeller Schwarze Katz Q.b.A.
黑猫优质葡萄酒

在德国著名的葡萄酒产地摩塞尔酿造并被定为QbA等级的上等葡萄酒。口感柔和，酸度适宜，并给人带来无限愉悦。它的黑猫酒标为人所熟知。

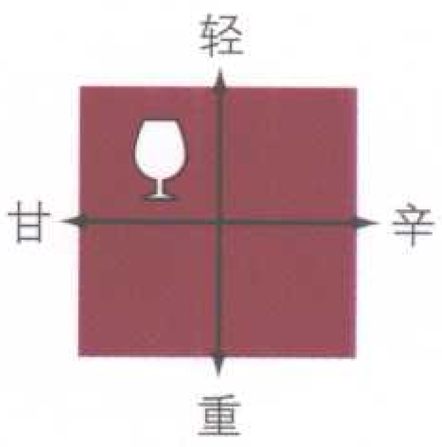
◆颜色/白
◆品种/雷司令、米勒吐尔高
◆原产地/摩塞尔・萨尔・鲁尔
◆生产者/Weinkellerei



Ayler Kupp Spätlese
阿依拉－库普特酿

使用在一种黏性板岩土地上生长的葡萄酿造，由此独特的土壤孕育出细腻的清香。该酒具有丰富的矿物质，是一种轻盈、酸度适宜的甜味葡萄酒。

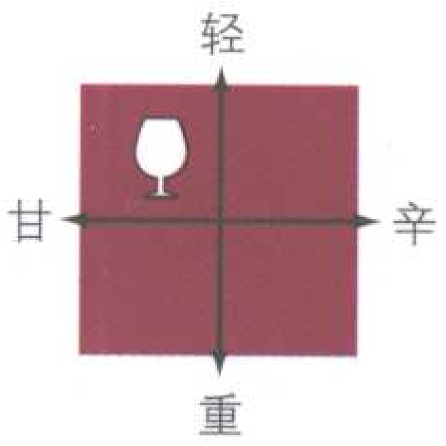
◆颜色/白
◆品种/雷司令
◆原产地/摩塞尔・萨尔・鲁尔
◆生产者/G・西蒙



Brauneberg Juffer Auslese
布拉尼波格少女成熟葡萄酒

酒名中的Juffer是村名，意思为“少女”。因酿造过程精心细致而闻名的Willi Haag家族的葡萄酒正如其名，高雅柔和的味道独具魅力。

◆颜色/白
◆品种/雷司令
◆原产地/摩塞尔・萨尔・鲁尔
◆生产者/维利・巴克(Willi Baac)



关于有机葡萄

近年来，葡萄酒界也在高度关注有机农作物。虽然不同国家、地区对有机葡萄酒有不同的规定，但一般来说，有机葡萄酒指采用在不使用化学肥料、除草剂等农药，只用有机肥料且具有微生物、蚯蚓等生存的完整生态体系的土壤上栽培的葡萄，且在酿造、装瓶过程中不加入任何多余的添加剂和防腐剂酿造而成的葡萄酒。而抗氧化剂对身体完全无害，所以允许在有机葡萄酒中加入少量抗氧化剂。

但是，有些葡萄酒生产者尽管采用有机农作物酿造方法，却不在产品上标注“有机”字样。据他们解释说，如果标注了“有机”，就意味着一旦葡萄染病，也不允许使用一丁点儿的农药，这样葡萄就不能存活。所以这种完全“有机”的葡萄是不太常见的，他们不会为了“有机”而欺骗消费者，即使全过程都是“有机栽培”的，也不会在酒标上标注“有机葡萄”。

所以，您在挑选葡萄酒时，没必要过于介意葡萄酒有无有机标志，而是应挑选信赖度高的商店销售的天然且安全生产的葡萄酒。

Oppenheimer Kronenberg Q.b.A.
奥本海默·克罗嫩贝格优质葡萄酒

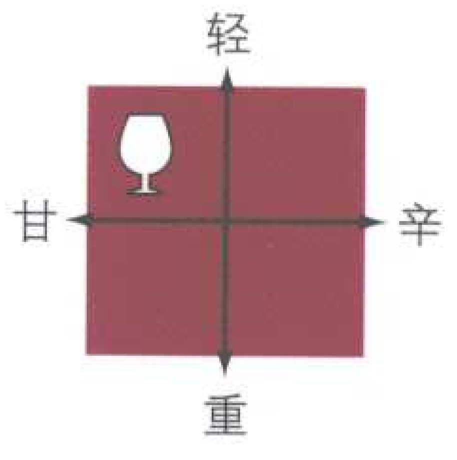
莱因黑森(Rheinhessen)是德国首屈一指的葡萄酒产地。该地区酿造此款葡萄酒的奥本海默(Oppenheimer)村位于面向莱茵河的地区，因酿造被称为“前莱茵”(Rhein Front)的高品质葡萄酒而闻名。另外，在当地的葡萄栽培研究所中还栽培有施埃博、巴克斯、法裴瑞裴、克内、胡克塞雷比(Huxelrebe)等新品种。此款酒由集体所有的葡萄园的葡萄酿造而成，平衡度良好，有平易近人的味道。

◆颜色/白
◆品种/米勒吐尔高、克内、西尔瓦娜
◆原产地/莱因黑森
◆生产者/集体葡萄园

Kallstadter Saumagen Riesling Auslese
卡尔斯达特·普法尔茨精选雷司令

威特驰(Unckrich)家族是莱因法尔兹地区的名门望族。此款酒使用在卡尔斯达特(Kallstadter)村的普法尔茨(Saumagen)葡萄园采摘的葡萄手工酿造而成。这里的葡萄酒品质极高，在世界各地有很多粉丝。Auslese指严格挑选葡萄果实酿造的具有成熟葡萄甘甜的高等级葡萄酒，也叫贵腐葡萄酒。这款酒具有成熟桃子和蜂蜜的甜香。

◆颜色/白
◆品种/雷司令
◆原产地/莱因法尔兹
◆生产者/威特驰酒厂



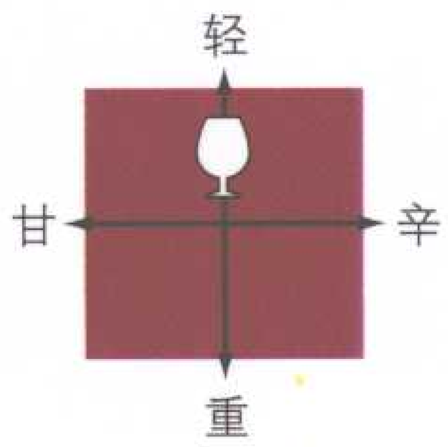
Frankenberger Mueller-Thurgau Q.b.A. halbtrocken
弗兰肯贝塔·米勒吐尔高上等中辣葡萄酒

法兰克地区的葡萄酒出口量较少，但这里因使用特殊形状的酒瓶而家喻户晓。这种瓶子为扁圆形，被称为“羊皮袋”(Bocksbeutel)。

◆颜色/白
◆品种/米勒吐尔高
◆原产地/法兰克
◆生产者/法兰克生产者联合工会

Wertheimer Mueller-Thurgau Kabinett halbtrocken
韦特默·米勒吐尔高低糖中辣葡萄酒

产于德国最南端的葡萄酒产地。是这个地区酿造出的非常浓郁醇厚的白葡萄酒。



◆颜色/白
◆品种/米勒吐尔高
◆原产地/巴登
◆生产者/巴登生产者联合工会

Kreuznacher Paradies Faberrebe Spätlese
科兹纳·帕拉迪·凡贝利比晚摘葡萄酒

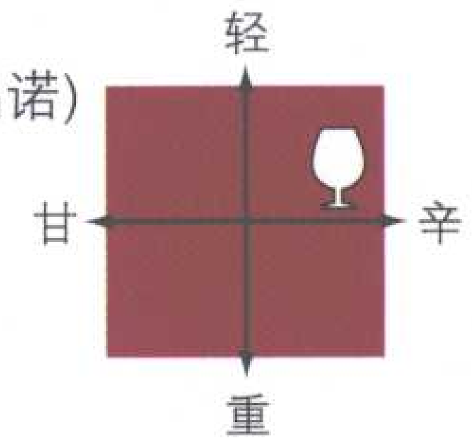
位于摩塞尔和莱茵黑森之间的产地。该酒兼具了摩塞尔葡萄酒的花香和莱茵黑森葡萄酒的优雅，是一款品性复杂的葡萄酒，让人乐此不疲。

◆颜色/白
◆品种/法裴瑞裴
◆原产地/纳赫
◆生产者/约翰·艾斯霍夫(Johaneshof)家族

Marienthaler Stiftsberg Spaetburgunder Q.b.A.trocken
玛利安塔拉·休提福兹贝格上等辣味黑品诺

阿勒是位于莱茵河支流阿勒河沿岸的面积很小的地区，当地人沿着斜坡种植葡萄。这里酿造的葡萄酒具有鲜活的酸味，品质很独特。

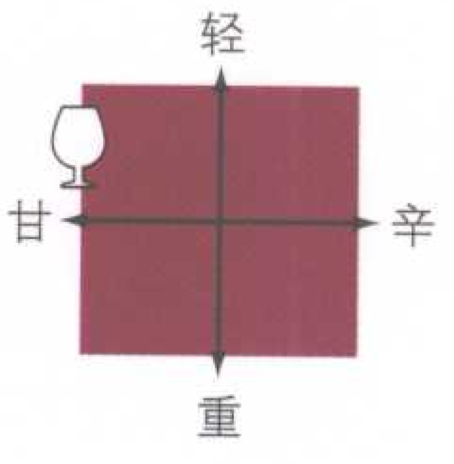
◆颜色/白
◆品种/斯波宫德(又叫黑品诺)(Spaetburgunder)
◆原产地/阿勒
◆生产者/玛利安塔拉(Marienthaler)修道院



Kallstadter Steinaker Siegarebe Trockenbeerenauslese
卡尔斯达特·斯坦内克喜戈莱贝极品贵腐葡萄酒

此款葡萄酒属于Trockenbeeren-auslese，即极品贵腐葡萄酒，为全世界稀有。它洋溢着高贵的花香，充满蜂蜜和成熟水果的香气。虽然是甜味葡萄酒，但甜度不明显，比较柔和。产量也很少，与法国的贵腐葡萄酒一样，利用贵腐霉菌，把葡萄的水分蒸发到极限，用葡萄干酿造而成。

◆颜色/白
◆品种/喜戈莱贝(Siegerrebe)
◆原产地/法尔兹
◆生产者/威特驰酒厂



Steinberger Spätlese
施泰因贝格尔晚摘型葡萄酒

这是用位于莱茵河北岸、日照条件良好的葡萄园种植的葡萄酿造出的优雅水果型高品质葡萄酒。在1135年，埃伯巴赫修道院建立了名为施泰因贝格尔(Steinberger)的葡萄园。由此酿造出代表德国最高传统和骄傲的葡萄酒，一直深得人们的厚爱。这种用在石墙包围的葡萄园中种植出的葡萄酿造的葡萄酒可耐受长期陈酿，非常出名。清爽的甜味和橡木桶香造就了该酒的复杂口感，使其显现出高贵的气质。

◆颜色/白
◆品种/雷司令
◆原产地/莱茵高
◆生产者/埃伯巴赫修道院

其他欧洲国家

匈牙利

是世界三大贵腐葡萄酒之一的产地

匈牙利早在古罗马帝国时代就开始葡萄酒酿造了，葡萄酒在本国内的消费量很大。代表产地是托卡依。托卡依(Tokaj)是首先酿造贵腐葡萄酒的地区，在这里有被誉为世界三大贵腐葡萄酒之一的托卡依和不属于贵腐葡萄酒的甜味葡萄酒托卡依阿苏(Tokaji-Aszu)等。

希腊

古代葡萄酒的发祥地

希腊从中东跨越爱琴海传播葡萄酒酿造技术，是欧洲最早进行葡萄酒酿造的国家。希腊酿造的葡萄酒中有很多具有强烈的香气，可以和使用了香辛料的菜肴一起享用。用麝香葡萄(慕斯卡)酿造的葡萄酒很多，其中萨摩岛的麝香葡萄酒尤其有名。此外在希腊出产的白葡萄酒和玫瑰红酒中，还有浸入松脂的被称为雷琴纳(Retsina)的葡萄酒。

葡萄牙

酿造优质的日常葡萄酒

葡萄牙面朝大西洋，气候温暖，虽然高级葡萄酒较少，但酿造了很多优质的餐饮葡萄酒。其中特别受欢迎的葡萄酒有绿酒产区(Vinho Verde)的白葡萄酒和达欧(DĀo)的红葡萄酒等。出口量第一的是玫瑰红酒。由于产地有很多，因此没有规定等级，蜜桃红(Mateus Rose)等具有淡淡的甘甜和新鲜感， 在全世界都很有名。此外，世界四大加烈葡萄酒的钵酒和马德拉酒也产自葡萄牙。

瑞士

大多数在本国内消费，很难得到

瑞士的葡萄酒酿造业也很兴盛，是只有真正通晓葡萄酒的人才了解的著名葡萄酒产地。尤其是高品质葡萄酒，主要集中在沃州(Vaud)的日内瓦湖周边、瓦莱州(Valais)的罗纳河谷附近等临近法国的地方。

奥地利

海利根白葡萄酒很有名

奥地利的葡萄酒产地仅分布在国土的东部，约90%为白葡萄酒。与邻国德国有类似的地方，因为与德国相比气候较温暖，所以产出的葡萄酸度低、糖度高，酿造出的葡萄酒口感柔和醇厚。

人们把微气泡性的白葡萄新酒称为“海利根”，许多人为了品尝这种酒专程来到奥地利。出售由农户直接酿造的“海利根”的店被称为“葡萄新酒酒庄”，经常有很多喝酒的人聚集在这里，热闹非凡。

美国
（America）

加利福尼亚州
北海岸
萨克拉门托
索罗马地区
纳帕地区
旧金山
北部中央海岸
蒙特里
中央山谷
南部中央海岸
圣大保罗
洛杉矶
南海岸
圣地亚哥

加利福尼亚葡萄酒在世界一举成名是1978年在巴黎举行的名牌葡萄酒品酒会上，当时加州的葡萄酒获得的评价超越法国，跃居第一。

与人们的想象不同，美国的葡萄酒酿造历史其实很长，可追溯到18世纪后半期，当时西班牙籍的修道士为了弥撒仪式而开始酿造葡萄酒。19世纪，由于蚜虫害盛行、禁酒法的实施，葡萄酒酿造业的发展曾一度停滞。但由于美国的气候较稳定，而且加利福尼亚的大学里关于葡萄酒的研究达到了世界顶级水平，因此美国也成为世界上盛产葡萄酒的国家之一。除了加利福尼亚，美国葡萄酒的主要产地还有俄勒冈、华盛顿。

加利福尼亚

明亮强烈的阳光提高了加利福尼亚葡萄的糖度和浓缩度。由于一种被称为“Micro Climate”的冷雾气的影响，使加州葡萄酒具有丰富的酸性物质。幅员辽阔的加州具有从温暖地带到寒冷地带的多样性气候，也有能适应各地气候的多个葡萄品种，因此各地酿造出了各种类型的葡萄酒。加州的葡萄酒给人以清淡的深刻印象，但是最近在加州酿造出了大量不逊色于欧洲的上等葡萄酒。纳帕山谷和索罗马山谷以外的地区也在引进欧洲品种，酿造出了大量高品质葡萄酒。

加州的葡萄酒产地

索罗马地区(Sonoma)

20世纪初，传教士们在这里开始酿造葡萄酒，是加州葡萄酒的发祥地。

纳帕地区(Napa)

纳帕地区作为高级葡萄酒产地而闻名世界。位于它南部的纳帕山谷(Napa Valley)是加州第一个A.V.A.※等级的葡萄酒产区。

中央山谷

优良葡萄产地，加州70%的葡萄酒产自这里。

内华达山(Nevada)

内华达山麓。19世纪淘金热时期移居到这里的意大利人酿造的加利大利（加利福尼亚的意大利葡萄品种的简称）、仙芬黛葡萄酒很有名。

门多西诺(Mendocino)

这里的有机栽培引人关注。很多葡萄出售给纳帕地区，但是自己酿造优质葡萄酒的酿酒厂也在不断涌现。

蒙特里(Monterey)

具有复杂的地形、得天独厚的土壤和气候。除了酿造黑品诺、莎当妮和希哈等高级葡萄酒外，纳帕地区的酿酒厂也在收购这里的葡萄。

圣大保罗(Santa Barbara Polo)

水果型的黑品诺和莎当妮备受欢迎。因在电影《Sideway》中出现而闻名。

※A.V.A. ……1983年规定的等级，相当于法国的AOC等级。是American Approved Viticultural Area的简称。指定的130个地区中有80%以上位于加州。

美国的名品

Paraiso Vineyards Pinot Noir

帕拉伊索庄园黑品诺葡萄酒

这款酒能展现加州葡萄酒的魅力。黑品诺如果没有酸味就会变得松弛，帕拉伊索(Paraiso)的黑品诺并不逊色于勃艮第的黑品诺，酸性稳定，具有极好的口感，且柔和典雅，丰富的果实味一定会使你成为它的“俘虏”。

说到加州，出名的产地有纳帕、索罗马。不过，与北部的门多西诺齐名的中央海岸线的蒙特里也值得人们注意。早晚来自蒙特里海湾的雾气和白天的高温对酿造张弛有度的葡萄酒很有利。

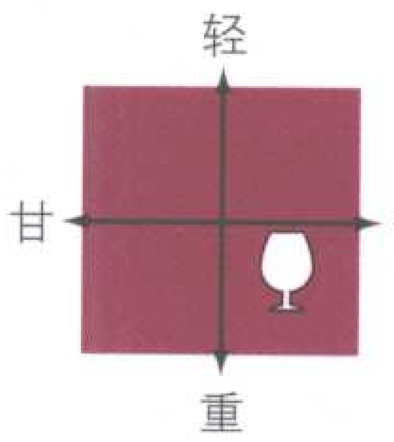
蒙特里的葡萄有很多被纳帕等地的大型酿酒厂收购，但自己酿酒的葡萄农户（Vineyard）也在不断增加。其中一家就是帕拉伊索葡萄园(Paraiso Vineyard)。那里出产的葡萄的90%都出售给酿酒厂，但他们是用葡萄园中最好的葡萄酿造带有自己葡萄园名字的葡萄酒。

来自生产者的心声

Richard先生

我们一家居住在这里并在这里酿造葡萄酒。我们深知葡萄对葡萄酒的酿造非常重要，因此，我们也在为提高葡萄品质而不断努力着，一直用优质葡萄园产的葡萄酿造葡萄酒。每一种葡萄酒都显示了土地的品质，这也是我们辛勤劳动的结果，同时也是我们家族的象征。

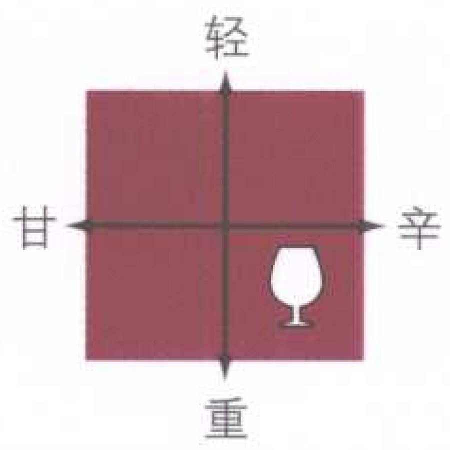
- 颜色/红
- 品种/黑品诺
- 原产地/蒙特里
- 生产者/帕拉伊索葡萄园



Joullian Cabernet Sauvignon
朱利安加本力苏维翁葡萄酒

拥有最优越的葡萄生长环境和酿造完美葡萄酒的先进技术。巧妙利用法国和美国的橡木桶，酿造出的葡萄酒味道复杂，且有浓郁香气。

◆颜色/红
◆品种/加本力苏维翁
◆原产地/AVA蒙特里
◆生产者/朱利安酒庄
(Joullian Wineyard)



Paraiso Vineyards Chardonnay
帕拉伊索庄园莎当妮

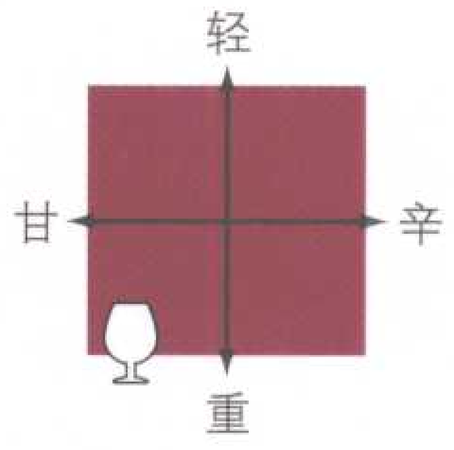
由于寒冷气候产生的青涩酸度和成熟葡萄的甜度完美结合融入其中，味道如蒙特里的司软姆丝堡白气泡酒(Schramsberg blanc de blanc)般醇厚圆润。

◆颜色/白
◆品种/莎当妮
◆原产地/AVA蒙特里
◆生产者/帕拉伊索庄园

Paraiso Souzao Port
帕拉伊索庄园叟扫钵酒

在葡萄牙使用叟扫(Souzao)酿造钵酒。这款酒也使用叟扫来酿造，但它比地道的钵酒更易入口且具有果实味。

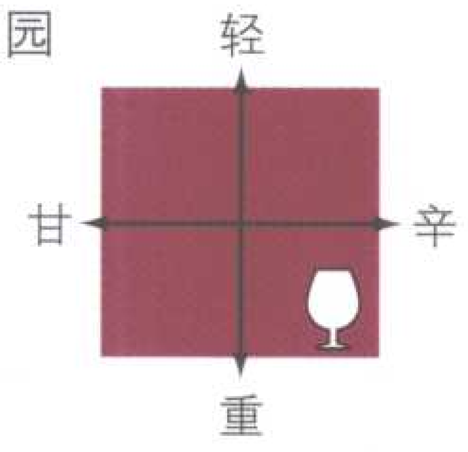
◆颜色/红
◆品种/叟扫
◆生产者/帕拉伊索庄园



Paraiso Vineyards Syrah
帕拉伊索庄园希哈

属于香醇浓厚型葡萄酒。带香料味且甘甜的香气、柔和复杂的口感足以迷倒饮用者。

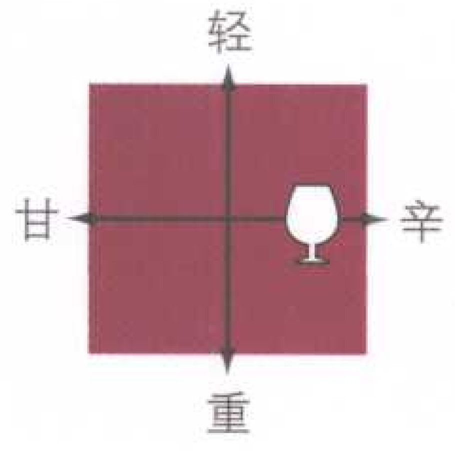
◆颜色/红
◆品种/希哈
◆原产地/AVA蒙特里
◆生产者/帕拉伊索庄园



Ladybug Red
瓢虫红葡萄酒

这是用4种葡萄酿造出的甜度、酸度、涩度完美结合，可与肉食搭配的葡萄酒。酒标看上去很可爱，是喝起来让人惊讶的高品质葡萄酒。

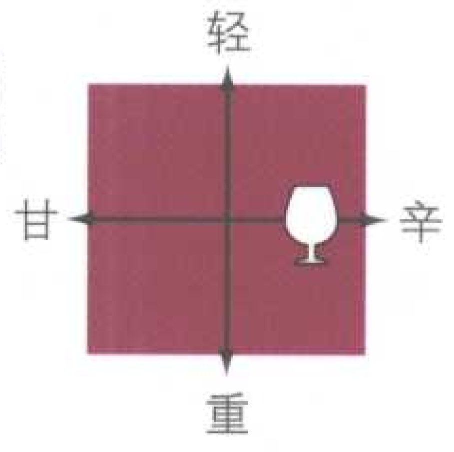
◆颜色/红
◆品种/纳帕甘美、佳丽酿、梅洛、仙芬黛
◆原产地/AVA门多西诺
◆生产者/洛隆尼斯庄园
(Lolonis Wineyard)



Ladybug White
瓢虫白葡萄酒

产自以能驱除害虫的瓢虫作为酒标象征的酒窖。它巧妙利用了4种葡萄酿造，具有鲜活的酸性和水果味道，与鱼类菜肴是绝配。

◆颜色/白
◆品种/赛来雄53%、鸽笼白(Colom bard，又叫哥伦巴)32%、白苏维翁5%、白皮诺4%
◆原产地/AVA门多西诺
◆生产者/洛隆尼斯庄园

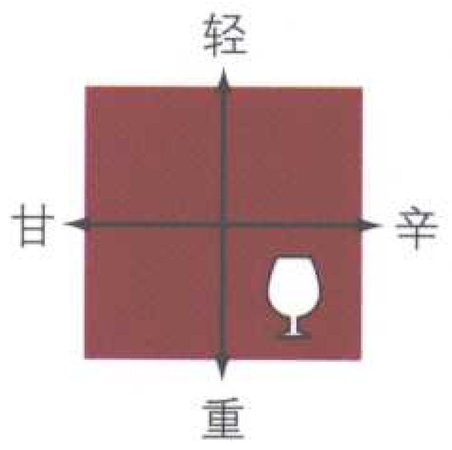


Lolonis Zinfandel

洛隆尼斯仙芬黛葡萄酒

这一款是白宫御用葡萄酒，每年成为大众媒体追逐的热点。作为门多西诺地区有机栽培的代表，连纳帕地区的著名酿酒厂都指名购买该地的葡萄。该酒具有黑莓果酱、野生香草的香气，口感柔和润滑。

◆颜色/红
◆品种/仙芬黛
◆原产地/AVA门多西诺
◆生产者/洛隆尼斯庄园



葡萄酒瓶外形轮廓参考

这一参考不可能和实际情况完全符合，特别是不适用于新世界的葡萄酒。不过葡萄酒瓶因产地不同而存在差异，记住一些基本情况会很有帮助的。

法国–勃艮第型……略带流线的直身型。红白葡萄酒相同。

法国–波尔多型……直身型。辣味白葡萄酒为淡绿色，甜味白葡萄酒为透明色，红葡萄酒多为暗红色。

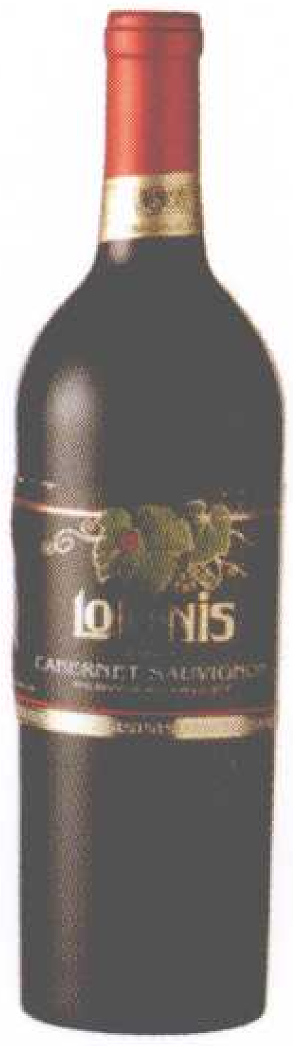
德国–摩塞尔型……比波尔多型细长。多为蓝色、绿色。

德国–莱茵型……细长的勃艮第型。一般为茶色，也有蓝色或透明的。

德国–法兰克型……古时候放葡萄酒的皮革袋的形状，呈扁平状。除了德国的法兰克地区外，葡萄牙的马特乌斯(Mateus)也是这个形状。

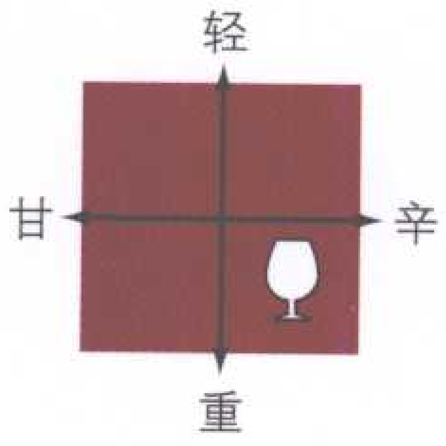
意大利–康帝酒型……用稻草包起来的圆形。

Lolonis Cabernet Sauvignon
洛隆尼斯加本力苏维翁葡萄酒



洛隆尼斯(Lolonis)酒窖接到了纳帕地区大型酿酒厂蜂拥而至的订单。该酒陈酿18个月产生的香草清香和天然口味让人乐此不疲，属于高雅的中年型葡萄酒。

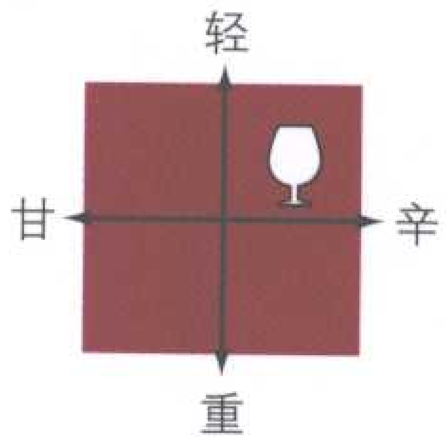
- ◆颜色/红
- ◆品种/加本力苏维翁
- ◆原产地/AVA门多西诺
- ◆生产者/洛隆尼斯庄园



Lolonis Fumé Blanc
洛隆尼斯白富美葡萄酒

这是一款新鲜的水果型葡萄酒，有葡萄、甜瓜的果香，让人联想到春天。曾荣获金奖，是酒窖的得意之作。

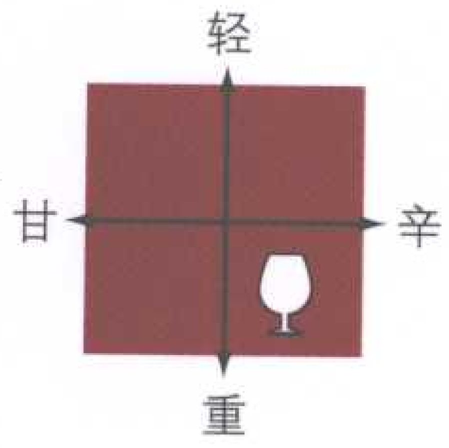
- ◆颜色/白
- ◆品种/白富美
- ◆原产地/AVA门多西诺
- ◆生产者/洛隆尼斯庄园



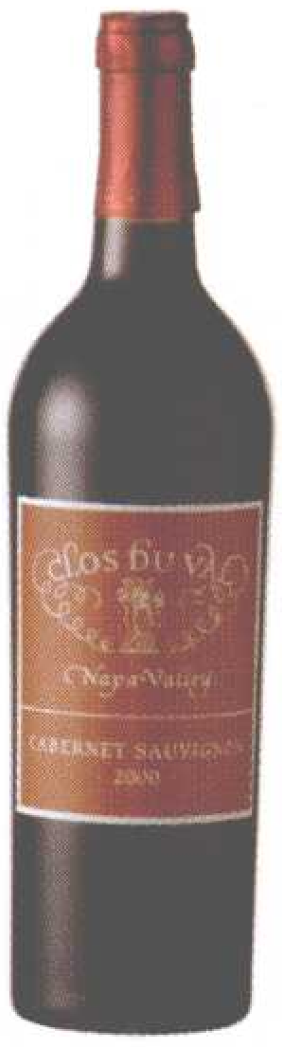
Clos du Val Pinot Noir
伐尔克罗黑品诺葡萄酒

这款酒让人想到典雅带酸味的黑品诺，它的酿造者是波尔多一级酒庄酿酒师之子。他因为“要在美国酿造有价值的地道红葡萄酒”而迁居美国，也把波尔多葡萄酒的传统美味带到了美国。

- ◆颜色/红
- ◆品种/黑品诺
- ◆原产地/AVA纳帕
- ◆生产者/伐尔克罗酒厂(Clos du Val)

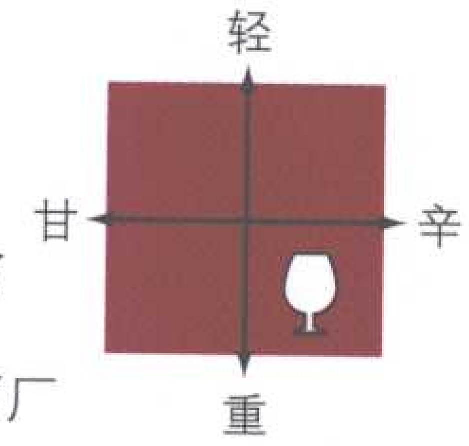


Clos du Val Cabernet Sauvignon
伐尔克罗加本力苏维翁顶级葡萄酒



酿造出这款酒的酒窖创立于1972年。在著名的巴黎葡萄酒品酒会上，入选代表加州的5瓶加本力苏维翁品种之一的顶级葡萄酒，且多次获奖。属于优雅、顶级的陈酿型波尔多类型。

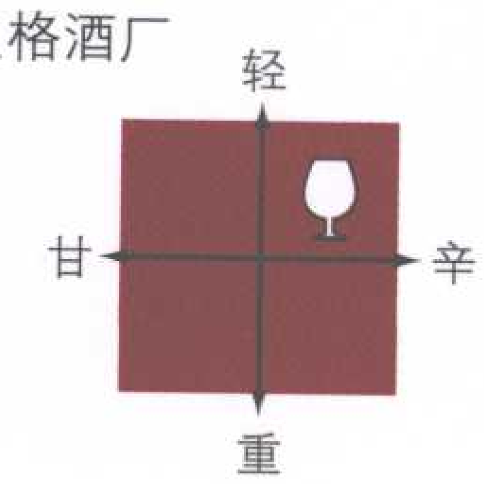
- ◆颜色/红
- ◆品种/加本力苏维翁
- ◆原产地/AVA纳帕
- ◆生产者/伐尔克罗酒厂



Schramsberg blanc de blanc
休拉姆斯贝格白气泡酒

此款采用香槟区酿造方法酿造的气泡葡萄酒在加州是公认的顶级气泡葡萄酒之一。曾亮相于白宫的晚餐会。

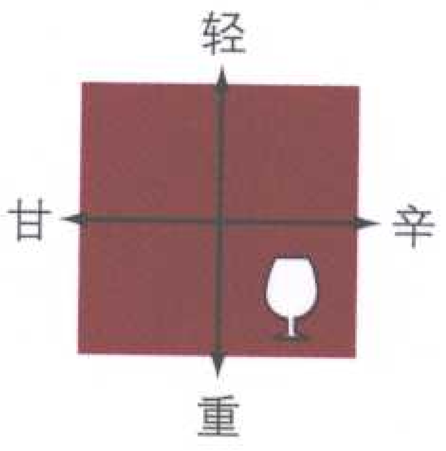
- ◆颜色/淡黄
- ◆品种/莎当妮、黑品诺
- ◆原产地/AVA纳帕
- ◆生产者/休拉姆斯贝格酒厂



Clos du Val Chardonnay
伐尔克罗莎当妮葡萄酒

具有淡淡的酸味和果实味，是在当地独特的气候下，用法式橡木桶酿造出的独特风味的优雅莎当妮。该酒窖以完美融合“纳帕的果实味”和“法国的传统”为目标，足见他们酿造过程中的细心程度。

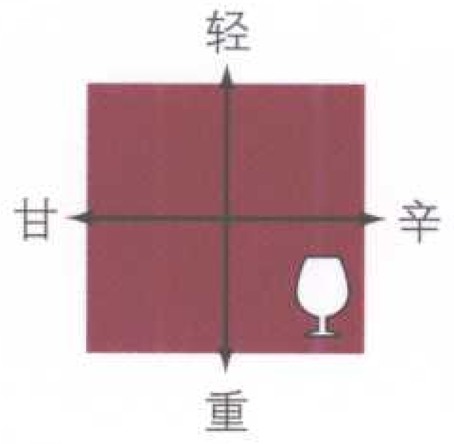
- ◆颜色/白
- ◆品种/莎当妮
- ◆原产地/AVA纳帕
- ◆生产者/伐尔克罗酒厂



Stonehedge Merlot Napa
纳帕巨石阵梅洛葡萄酒

葡萄酒专家曾大加赞扬说："其美味不亚于数万元价位的葡萄酒。"经过2年橡木桶陈酿产生的润滑果实味和香醇绵长的余韵愈发增加了其高贵气息。

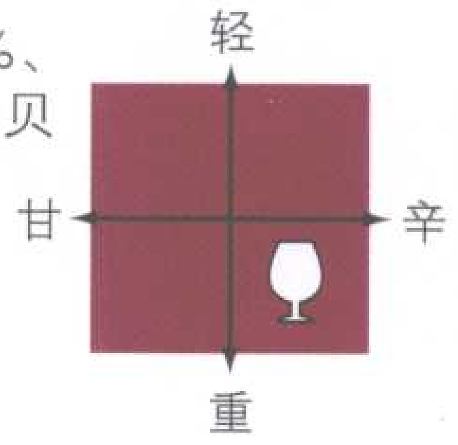
◆颜色/红
◆品种/以梅洛为主
◆原产地/AVA纳帕
◆生产者/巨石阵酒厂(Stonehedge)



Stonehedge Cabernet Sauvignon Napa
纳帕巨石阵加本力苏维翁葡萄酒

由于经过了2年的橡木桶陈酿，所以棱角和单宁、酸度同时变得柔和，是浓缩了葡萄美味的精心酿造成果，堪称纳帕山谷的极品。

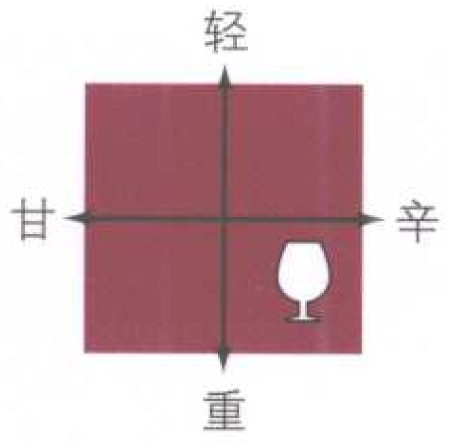
◆颜色/红
◆品种/加本力苏维翁76%、加本力弗朗14%、马尔贝克9%、梅洛1%
◆原产地/AVA纳帕
◆生产者/巨石阵酒厂



Waterstone Merlot Napa
纳帕含水石梅洛葡萄酒

这是活跃于纳帕等地的酿酒师着手酿造的充满梅洛味道，而且口感柔和的葡萄酒。

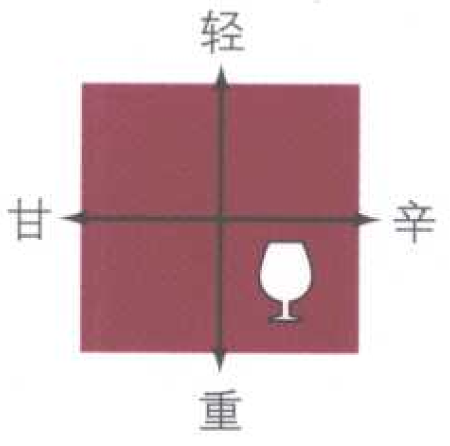
◆颜色/红
◆品种/梅洛
◆原产地/AVA纳帕
◆生产者/含水石酒厂(Waterstone)



Waterstone Cabernet Sauvignon Napa
纳帕含水石加本力苏维翁葡萄酒

酿造者菲利普氏综合了各国的酿造技术，又凭着得天独厚的气候酿造出这款葡萄酒适宜的酸度与涩度，酒中充斥的华丽浓缩感让人不禁大加赞叹。

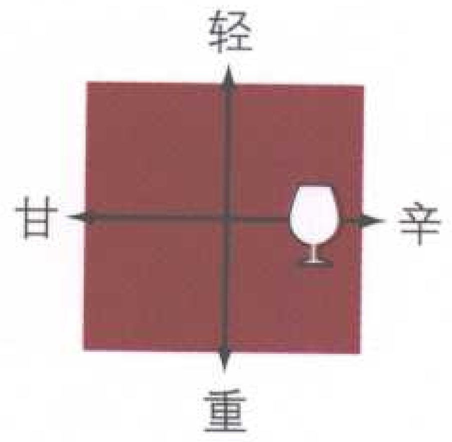
◆颜色/红
◆品种/加本力苏维翁
◆原产地/AVA纳帕
◆生产者/含水石酒厂



Heart of Claudia Syrah
“克劳迪娅之心”希哈葡萄酒

希哈曾在某著名杂志上被评价为“美国引以为荣的红葡萄酒”。它是美国中央海岸线引以为荣的葡萄品种，洋溢着香料和果实味。为了抑制价格，标注了“AVA加州”，使用100%的中央海岸线葡萄酿造。葡萄栽培的专业人士仅使用山上小块的葡萄园的葡萄进行酿造。此款酒具有让人难以置信的性价比，味道完美，价格却很实惠，有着适宜的酸度和涩度。

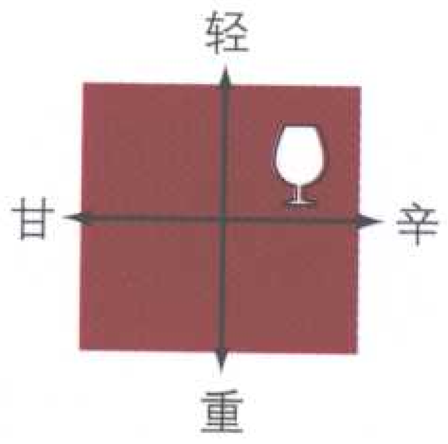
◆颜色/红
◆品种/希哈
◆原产地/AVA加州
◆生产者/帕拉伊索庄园



Heart of Claudia Chardonnay
“克劳迪娅之心”莎当妮葡萄酒

“克劳迪娅之心”(Heart of Claudia)是使用其他著名酿酒厂一直竞相购买其优质葡萄的帕拉伊索葡萄园的葡萄酿造的日常用葡萄酒。此款莎当妮具有清爽的酸度和让人吃惊的浓厚水果口感，让人不由想起加州柔和稳定的气候。价格实惠，让人获得意想不到的满足感。

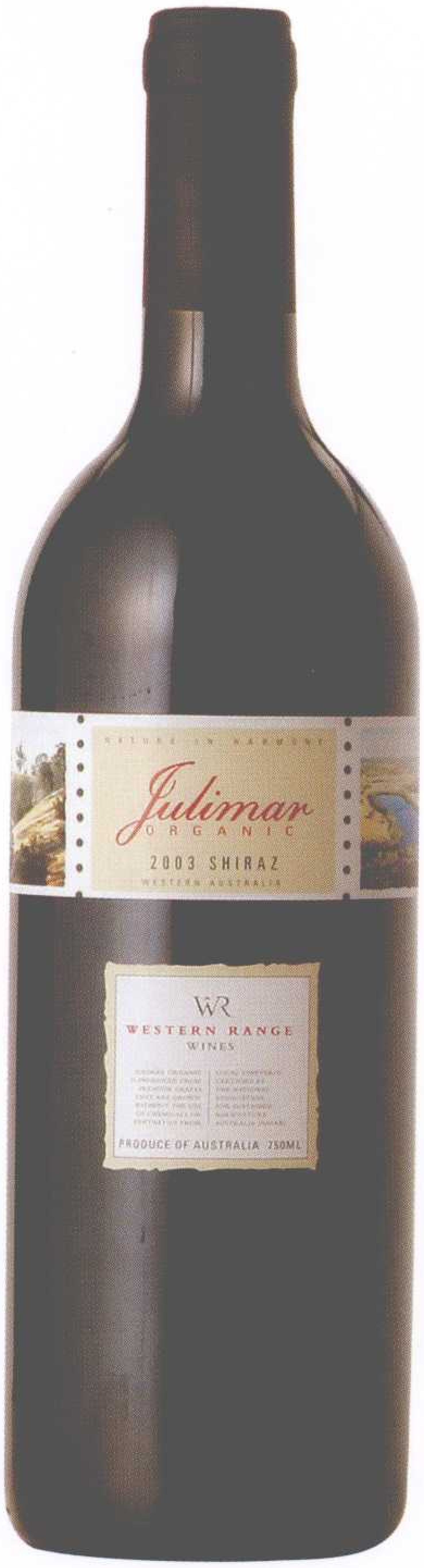
◆颜色/白
◆品种/莎当妮
◆原产地/AVA加州
◆生产者/帕拉伊索庄园



澳大利亚
（Australia）

澳大利亚葡萄酒被称为“老爷爷葡萄酒”，给人一种很随意的深刻印象。但实际上澳大利亚各个州气候不同，能够酿造出从甘味白葡萄酒到地道的红葡萄酒等各种类型的葡萄酒。近年来由于技术革新，高品质的上等葡萄酒的生产也在急速增加。此外，只酿造高级葡萄酒的小型酿酒厂也在不断增加。

尽管澳大利亚的酿酒历史仅有短短的200年，但它有着不可估量的巨大潜力。澳大利亚最大的葡萄酒产地是南澳大利亚州（巴罗萨谷等地），其他产地还有西澳大利亚州（玛格利特河等）、维多利亚州（亚拉河谷等）和新南威尔士州等地。



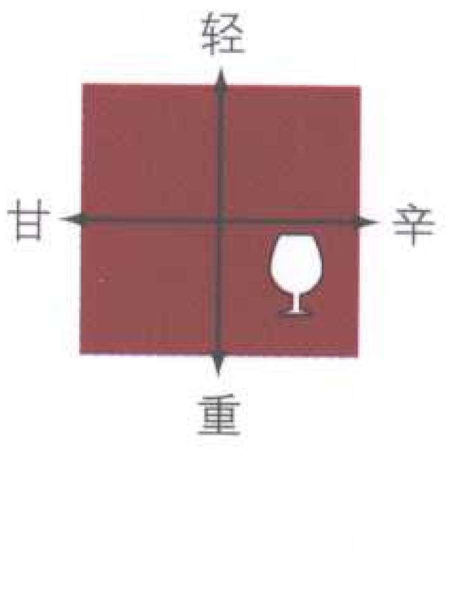
Julimar Organic Shiraz

朱利玛伯爵设拉子有机葡萄酒

此款朱利玛(Julimar)是西澳大利亚葡萄酒的代表品种。它的酿造者作为飞行酿酒师(Flying-Wine-Maker)，是在法国等世界各地积累了大量经验的精明强干的酿造能手，甚至被誉为“有机葡萄酒专家”。朱利玛伯爵设拉子有机葡萄酒(Julimar Organic Shiraz)是澳大利亚葡萄酒，但它给人的印象更接近于法国葡萄酒。此酒具有柔和润滑的口感，是一种平衡度良好的上等雅致葡萄酒。另外，此酒也没有澳大利亚希哈所具有的浓郁的特点，是一款能够给人全新感觉的澳大利亚葡萄酒。

澳大利亚葡萄酒一般给人浓郁甘甜的印象，因此，在气候和土壤类似于法国的西澳大利亚酿造的此款酸度适宜、口感天然的葡萄酒让人觉得不可思议。

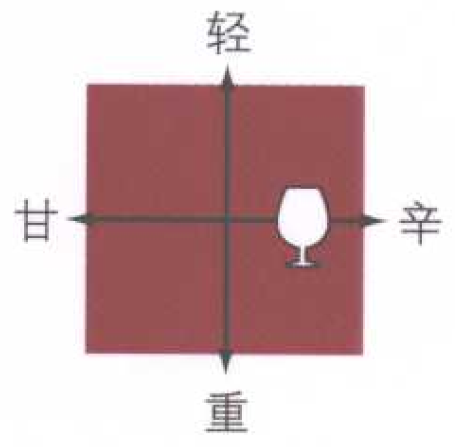
- ◆颜色/红
- ◆品种/设拉子(shiraz)
- ◆原产地/西澳大利亚
- ◆生产者/西部山岭酒厂(Western Range)



Shiraz Cabernet
设拉子加本力苏维翁葡萄酒

这是沐浴着南澳州充足的阳光，具有成熟果实味和香料味的浓缩设拉子与加本力苏维翁的混酿，带有香料味和成熟果实味。

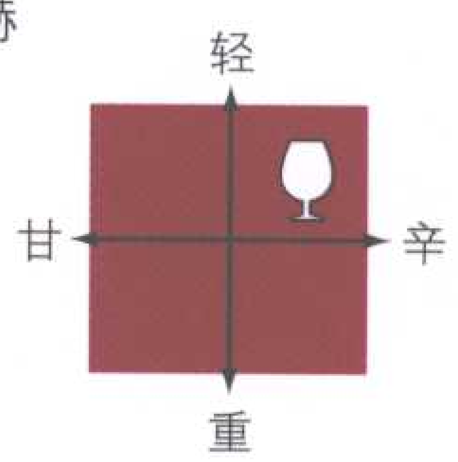
- ◆颜色/红
- ◆品种/设拉子、加本力苏维翁
- ◆原产地/南澳大利亚
- ◆生产者/比尔加拉赫(Bill Galla)庄园



Sémillon Chardonnay
赛来雄莎当妮葡萄酒

此款酒产自1930年开始酿造葡萄酒的酒窖，是莎当妮和赛来雄的经典混酿，具有充足的果实味和鲜活的酸味。

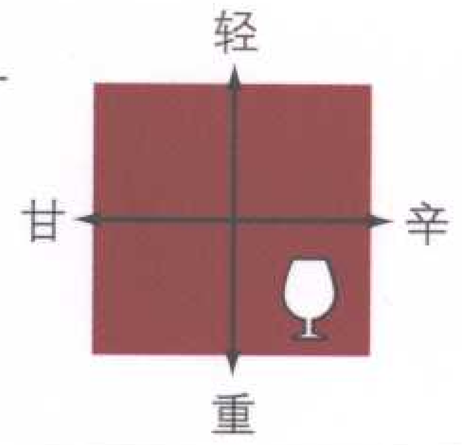
- ◆颜色/白
- ◆品种/赛来雄、莎当妮
- ◆原产地/南澳大利亚
- ◆生产者/比尔加拉赫庄园



Goyamin Pool Cabernet Malbec
戈亚明湖加本力·马尔贝克

这是小型酿造者用有机培育方法酿造的葡萄酒。它具有天然的口味和十足的美味，与上等雅致的法国风格葡萄酒类似。

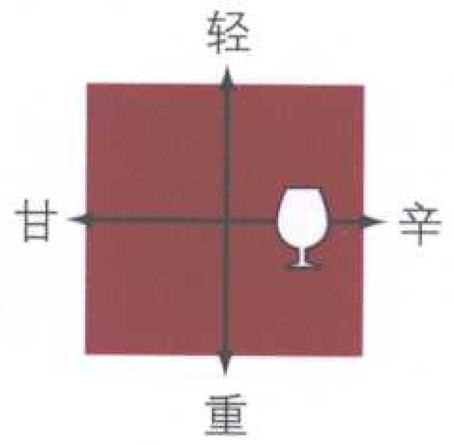
- ◆颜色/红
- ◆品种/加本力苏维翁、马尔贝克
- ◆原产地/西澳大利亚
- ◆生产者/西部山岭酒厂



Goyamin Pool Chardonnay Viognier
戈亚明湖莎当妮·维安妮娅葡萄酒

此款酒是产自引人注目的西澳大利亚州的白葡萄酒，具有橡木桶陈酿出的桃子的果香。在莎当妮的基础上添加维安尼亚，使其更显高贵气质。

- ◆颜色/白
- ◆品种/莎当妮、维安尼亚
- ◆原产地/西澳大利亚
- ◆生产者/西部山岭酒厂



请品酒师帮忙点酒时要注意什么

我们请品酒师帮忙点酒时常会说：“听您的！”但负责任的品酒师也会经常问：“您有什么不喜欢吃的东西吗？”所以，如果你有不喜欢的酒，一定要事先说明。

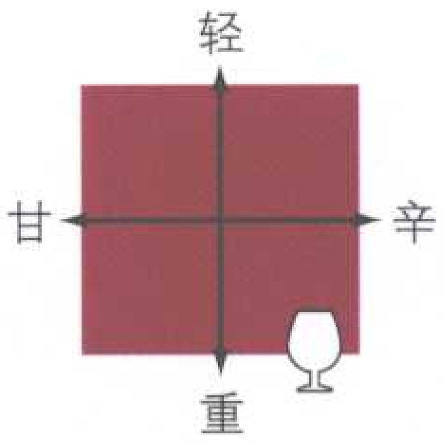
比如，你可以说“浓郁型莎当妮”、“波尔多类型的红葡萄酒”等，这样直接把自己的喜好传达给品酒师，品酒师选酒也变得很容易。尽量指名要特定的品牌佳酿。不过，当你什么都不知道时，一定不要不懂装懂。

想要品尝自己不了解的葡萄酒或配餐组合时，拜托品酒师选酒是个巧妙地享受葡萄酒的方法。

Penfolds Grange
奔富农庄酒

这是南澳大利亚首屈一指的酿酒厂的最佳特酿。很多人评价说此款葡萄酒保存期长，典雅且酒体丰满结实，堪称澳大利亚第一等，也是世界最贵的葡萄酒之一。

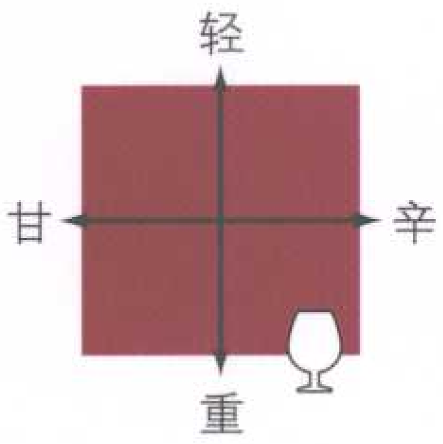
◆颜色/红
◆原产地/南澳大利亚
◆生产者/奔富酒园
(Penfolds)



Wolf Blass Black Label
禾富黑标葡萄园

禾富酒园(Wolf Blass)是同姓氏的德国人在巴罗萨谷建立的酿酒厂。最高级的黑标(Black Label)葡萄酒具有长期陈酿而产生的复杂口味。

◆颜色/红
◆原产地/维多利亚
◆生产者/禾富酒园
(Wolf Blass)



Penfolds Cabernet Sauvignon BIN407
奔富园加本力苏维翁 BIN407

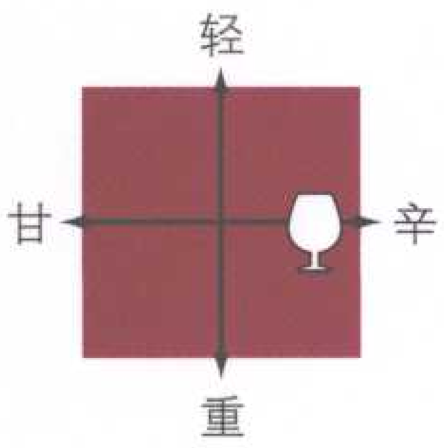
该酒窖是1844年由一位英国医生建立的。此款加本力苏维翁强劲有力，质量优良。

◆颜色/红
◆品种/加本力苏维翁
◆原产地/南澳大利亚
◆生产者/奔富酒园

Wolf Blass Gold Label Riesling
禾富金标雷司令

低价位的禾富酒园(Wolf Blass)葡萄酒在一般葡萄酒销售店也很火热。金色封条在酒瓶的瓶口，其功能不逊于软木塞。

◆颜色/白
◆品种/雷司令
◆原产地/维多利亚
◆生产者/禾富酒园



新西兰
(New Zealand)

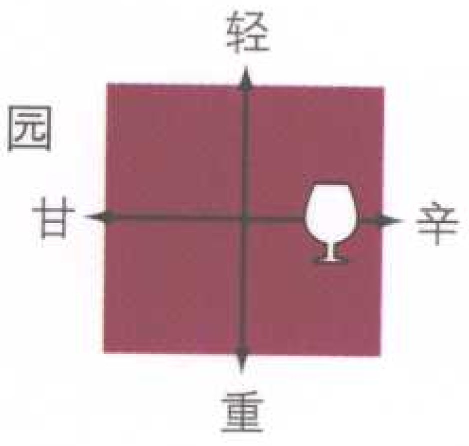
新西兰与澳大利亚一样是近来为人们所关注的葡萄酒产区。作为新世界葡萄酒产地，新西兰具有同类产地很少有的寒冷气候。因为昼夜温差很大，酸味不易流失，所以能够酿造浓缩的、平衡度良好且具有果实味的葡萄酒。被誉为“南半球的德国”，栽培有白苏维翁、莎当妮、黑品诺等适合寒冷气候的葡萄品种。代表产地有使用莎当妮酿造酒体饱满的白葡萄酒的北岛东部的吉斯伯恩地区，以及使用梅洛和加本力苏维翁进行混酿的霍克湾地区和南岛上最近兴起的马尔堡地区。

新西兰的名品

Thornbury Wines Pinot Noir
索恩贝利黑品诺葡萄酒

倾入杯中的瞬间，梅子的芳醇清香飘荡，之后淡淡的香料味若隐若现，味道纤细典雅，属于典雅水果型。

- ◆颜色/红
- ◆品种/黑品诺
- ◆原产地/马尔堡
- ◆生产者/索恩贝利庄园(Thornbury Wines)



Thornbury Wines Sauvignon Blanc
索恩贝利白苏维翁葡萄酒

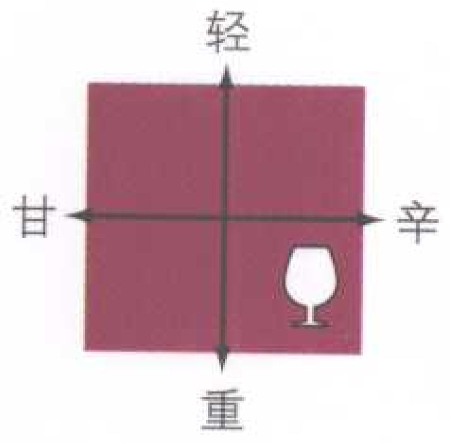
这一款Thornbury Wines在葡萄酒专业杂志的评比中，获得新西兰葡萄酒的最高分，一举成名。白苏维翁果实味和酸度的平衡度极好，口感清爽。

- ◆颜色/白
- ◆品种/白苏维翁
- ◆原产地/马尔堡
- ◆生产者/索恩贝利庄园

Redmetal Vineyard The Merlot
红金属庄园梅洛葡萄酒

这是一款个性闪耀的获得五星级评价的超级梅洛。具有黑莓和香料的香气以及极其细腻的单宁和良好的浓缩口感。

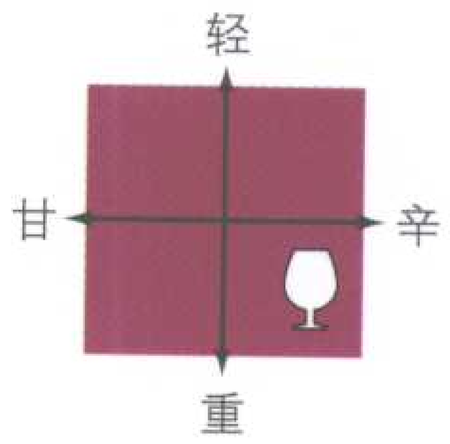
- ◆颜色/红
- ◆品种/梅洛
- ◆原产地/马尔堡
- ◆生产者/阿莲娜庄园(Alana Estate)



Redmetal Vineyard Basket Press Merlot
红金属庄园全手工天然梅洛葡萄酒

产自在新西兰首屈一指的葡萄酒产地——霍克湾地区建立的酒窖。是一款全手工采摘的天然葡萄酒，具有果实完全成熟的浓缩复杂口感。

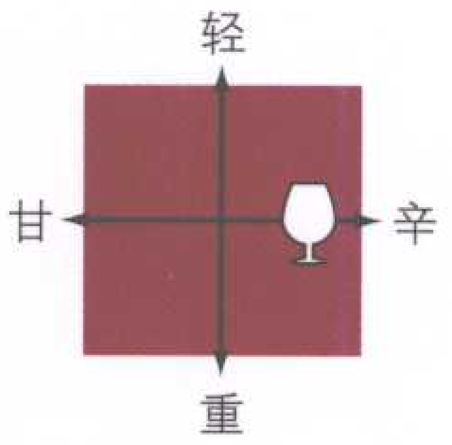
- ◆颜色/红
- ◆品种/梅洛
- ◆原产地/马尔堡
- ◆生产者/阿莲娜庄园



Cloudy Bay Chardonnay
云雾湾莎当妮葡萄酒

具有丰富的菠萝等热带水果成熟的香气。果实味中洋溢着橡木桶香，能充分感受到其中丰富的矿物质带来的厚重感。

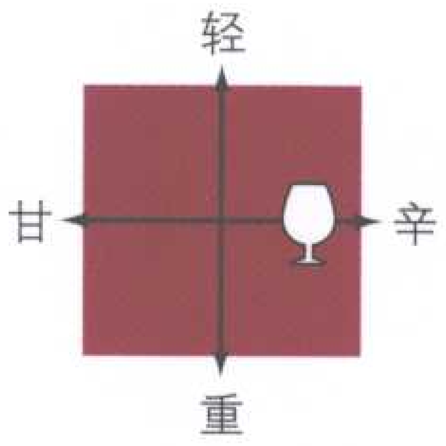
- ◆颜色/白
- ◆品种/莎当妮
- ◆原产地/马尔堡
- ◆生产者/云雾湾庄园(Cloudy Bay)



Cloudy Bay Sauvignon Blanc
云雾湾白苏维翁葡萄酒

云雾湾(Cloudy Bay)是一家著名的酿酒厂。白苏维翁具有的柠檬、香橙的香气以及在口中蔓延的柔和的口感给人带来无限的愉悦。

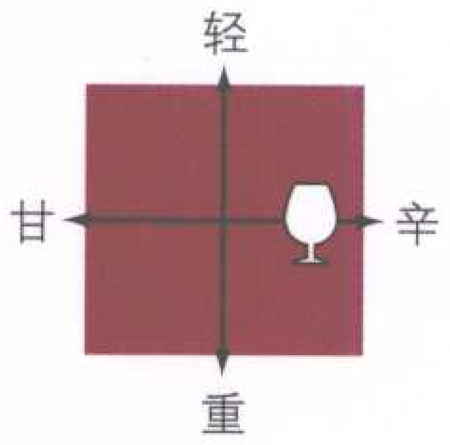
- ◆颜色/白
- ◆品种/白苏维翁
- ◆原产地/马尔堡
- ◆生产者/云雾湾庄园



Montana Reserve Pinot Noir
蒙塔娜黑品诺陈酿

最大限度地利用黑品诺精心酿造而成的这款葡萄酒具有圆润的酸度和润滑的口感，与果实味完美调和。酒中散发着杏和悬钩子的清香。

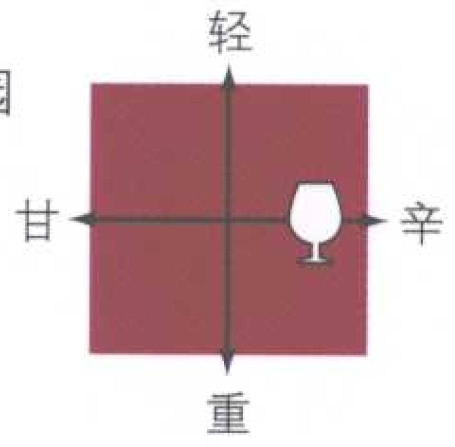
- ◆颜色/红
- ◆品种/黑品诺
- ◆原产地/马尔堡
- ◆生产者/蒙塔娜庄园(Montana)



Montana Marlborough Riesling
蒙塔娜马尔堡雷司令

新西兰最著名的佳酿产地就是马尔堡地区。该酒具有苹果、葡萄等水果味及润滑的口感。

- ◆颜色/白
- ◆品种/雷司令
- ◆原产地/马尔堡
- ◆生产者/蒙塔娜庄园



什么是品酒师?

品酒师的定义是：应用感官品评技术，评价酒体质量，指导酿酒工艺、贮存和勾调，进行酒体设计和新产品开发的人员。

品酒师的主要工作内容是：

①对入库半成品进行分级和质量评价；②提出发酵、蒸馏工艺改进建议；③对酒的贮存过程进行质量鉴定；④对酒的组合和调味方案进行评价；⑤对酒产品的感官质量进行监控；⑥选择合理的酿酒工艺技术；⑦对新产品的感官质量进行鉴定。

取得品酒师资格首先要由企业推荐，虽然说年龄没有具体限制，但是一定要有行业经验，然后进行培训和考试。考试分为理论和实践，还要进行品尝考核，以成绩作为评判标准。

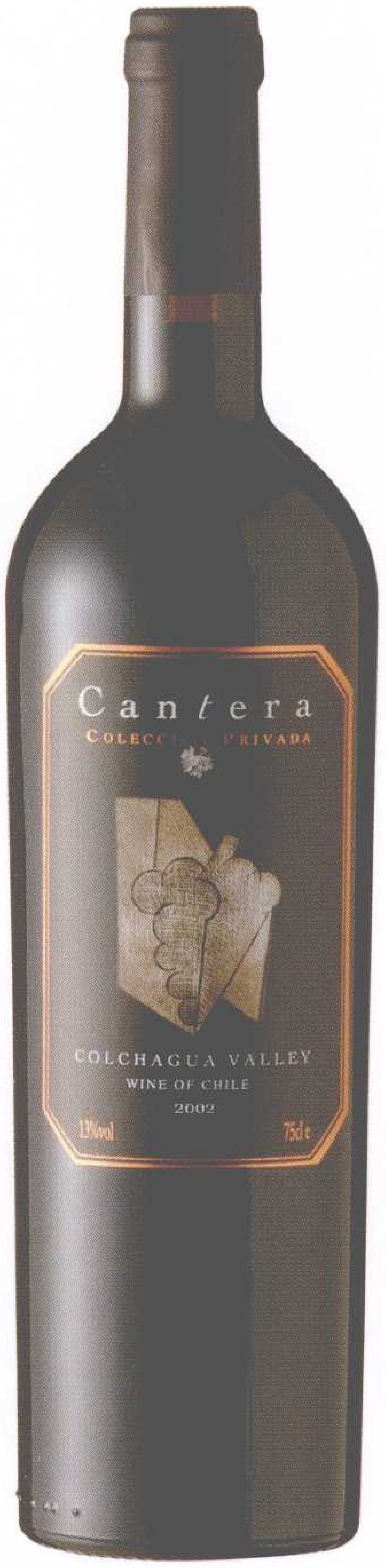
智利

（Chile）

智利葡萄酒因“物美价廉”而受到越来越多人的追捧。智利具有适合葡萄栽培的土壤和气候，甚至有人说在这种得天独厚的自然环境下，“不可能酿造出劣质葡萄酒”。而且，智利在曾经给全球葡萄酒产业以重创的蚜虫害恐慌中幸免于难，欧洲的传统葡萄品种在智利得到了全部继承。

智利葡萄酒的出口量近来急速增加，很多欧洲酿造商也进入智利，凭借现代酿造技术，从事世界顶级水平的葡萄酒酿造。另一方面，智利也在采用以往的固有葡萄品种酿造随意型的日常葡萄酒。代表性产地有以首都圣地亚哥为中心的智利中央区，桑塔(SANTA)、康查·伊·托罗(CONCHA Y. TORO)等著名葡萄酒酿造厂也集中在这个地区。

智利的名品



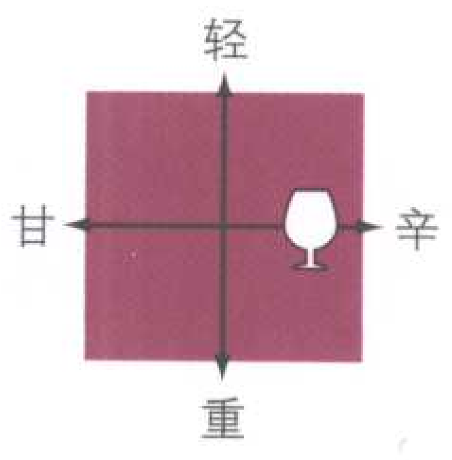
Coleccion Privada
普利瓦达珍藏版陈酿

初次含在口中时，被误解为“不够细腻鲜美而容易厌烦”的智利葡萄酒的形象因为这款酒而开始改变。此款酒在伴随美味的同时，兼具了青涩的酸味、柔和的口感，具有类似于波尔多右岸的高级葡萄酒的高雅口感。从它为消费者考虑的价位也能看出其令人难以置信的气度，可以说此款酒是智利葡萄酒的杰作。

如今，智利葡萄酒以其在全世界广受欢迎而骄傲。智利具有得天独厚的自然和土壤条件，来自安第斯山的冷气更为葡萄的生长带来了极好的条件，加之传统和现代技术的完美结合，大量优质葡萄酒在智利诞生。

其中酿造此款酒的酒窖在大批量生产的现代化进程中依然采取手工作业。该酒窖在智利的有名产地设立酿造点，给很多人带来智利葡萄酒的愉悦和感动。酿造者是曾活跃在波尔多著名酒庄的酿酒师。这款酒被称为让世界惊呆的灰姑娘式葡萄酒，今后会成为人们瞩目的焦点。

- 颜色/红
- 品种/加本力苏维翁40%、梅洛25%、希哈35%
- 原产地/阿空加瓜山谷
- 生产者/堪泰拉酒厂(Cantera)



来自生产者的心声

Philip Pula先生

我们的酒窖聚集了很多爱好葡萄酒的朋友。虽然我们来自不同的领域，但是大家互相交流并利用经验，凭借炽热的热情使我们的酒窖广为人知。我们总是适时引入现代技术，酿造物美价廉的葡萄酒，因为我们一直认为站在消费者的立场上，为他们考虑才是最重要的。

Quarta Luna Cabernet Carmenere
加本力·佳美娜新月葡萄酒

为了培植更高品质的葡萄，这里的葡萄园通过从天文学角度分析月亮的盈亏，来保证葡萄生长的卓越品质。由此酿出的这款酒成为人们追逐的目标。它的新月酒标就是品质的保证。

◆颜色/红
◆品种/加本力苏维翁
◆原产地/空加瓜谷
(Colchag ua Valley)
◆生产者/堪泰拉酒厂

Paso des Sol Sauvignon Blanc
朝霞长相思干白葡萄酒

具有如柠檬、葡萄柚般考究的酸度，适合与海鲜搭配饮用。无农药栽培的基础上具有青涩的口感，推荐冷藏后饮用！

◆颜色/白
◆品种/白苏维翁
◆原产地/中央山谷
◆生产者/“大地之母”酒厂(Terra Mater)

Terra Mater Cabernet Sauvignon
“大地之母”加本力苏维翁葡萄酒

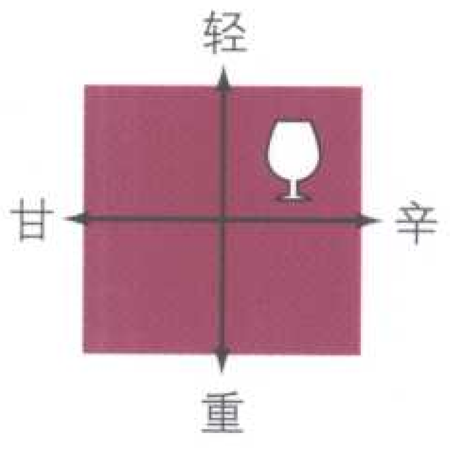
此款酒浓缩了加本力苏维翁的柔和醇厚，让人能真切感受到其美味，曾在布鲁塞尔的大赛上获得金奖，是智利的佳酿之一。

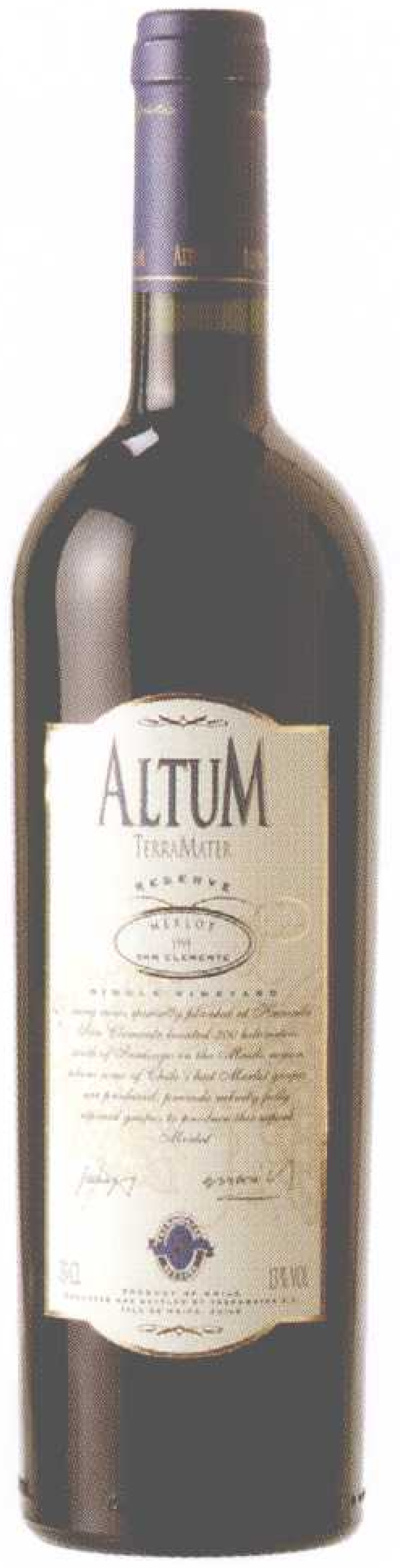
◆颜色/红
◆品种/加本力苏维翁
◆原产地/米埔谷
(Maipo Valley)
◆生产者/“大地之母”酒厂

Terra Mater Chardonnay
“大地之母”莎当妮葡萄酒

具有良好的投入产出比的辣味白葡萄酒，美味又实惠。能让人感受到清爽的果实味蕴含的优质口感。

◆颜色/白
◆品种/莎当妮
◆原产地/米埔谷
◆生产者/“大地之母”酒厂

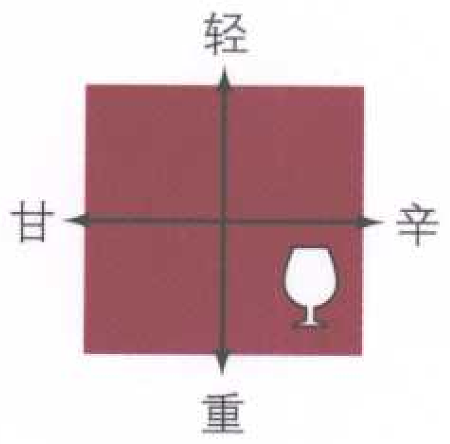


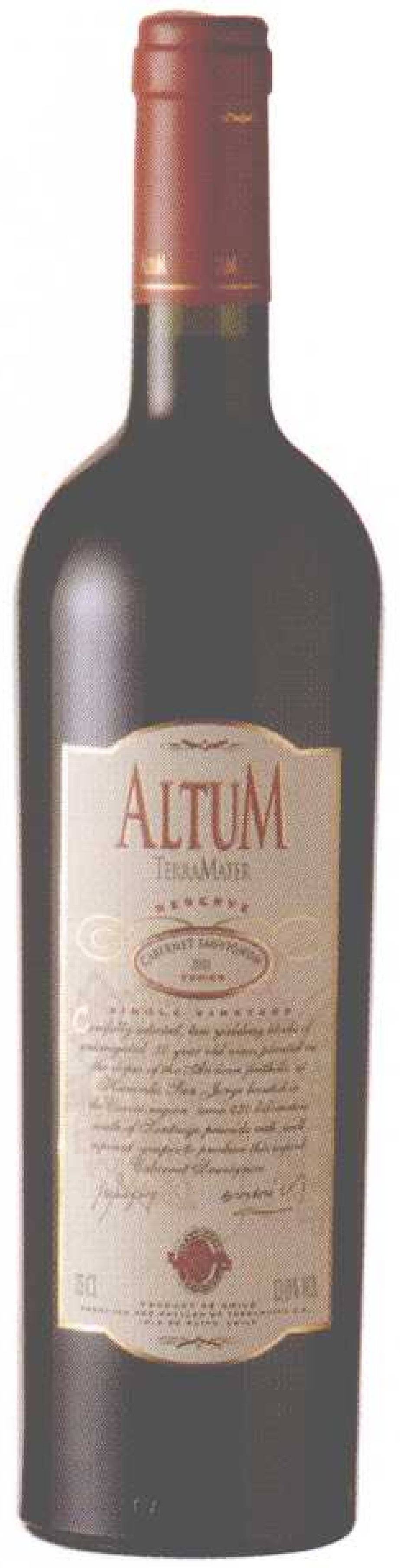


Altum Merlot
极品有机梅洛葡萄酒

Altum(意大利语，意指“高贵的”)是进行有机栽培且只在黄金年份才生产的系列葡萄酒。Terra Mater是于1996年建立的新锐酒窖，在中央山谷的葡萄产地米埔谷、库里科斯(Curico Valley)、莫莱(Maule Valley)等优良葡萄园进行有机栽培。该酒的特点是具有新摘的李子的新鲜果香和甜瓜特有的柔和口感，味道独特，在世界级大赛上曾获得金奖。

◆颜色/红
◆品种/梅洛
◆原产地/米埔谷
◆生产者/“大地之母”酒厂

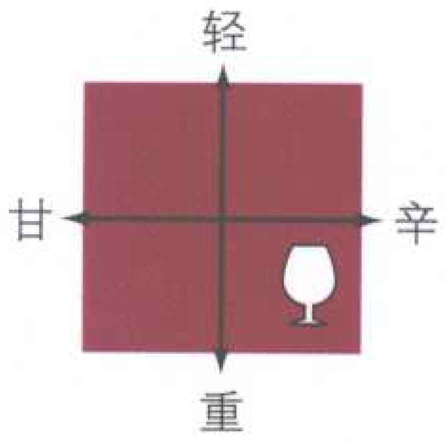




Altum Cabernet Sauvignon
极品有机加本力苏维翁葡萄酒

Terra Mater酿酒厂位于距离智利首都圣地亚哥不远的佳酿产地米埔谷，其本意是“大地之母”，它为了保护葡萄而进行人工采摘，再采用最新的现代化技术进行酿造。Altum 是“高贵”的意思，此款酒属于在法式橡木桶中陈酿12个月而成的强劲醇厚类型。使用100%的加本力苏维翁，单宁润滑，极佳的口感给人带来愉悦。

◆颜色/红
◆品种/加本力苏维翁
◆原产地/米埔谷
◆生产者/“大地之母”酒厂



Unusual Cabernet Zinfandel Shiraz

稀有加本力·仙芬黛·设拉子葡萄酒

“大地之母”酒厂(Terra Mater)的顶级葡萄酒，将法国的加本力苏维翁、美国的仙芬黛和澳大利亚的设拉子这3种在各自国家都最受欢迎的葡萄巧妙地混合在一起，具有了绝妙的味道。该酒的年产量仅有2000瓶。在2005年的智利葡萄酒巅峰盛会上，在500支葡萄酒中胜出，获得第一名，蝉联智利最佳葡萄酒的美名。

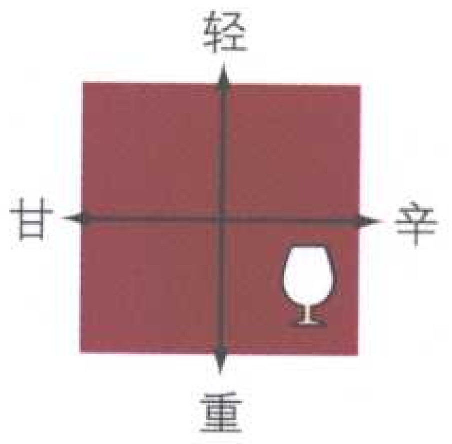
智利的米埔谷是CONCHA·Y·TORO、TARAPACA、COUSINO·BARON PLILIPPE等大型酿酒厂聚集的葡萄酒产地。Terra Mater建立于1996年，是比较年轻的酿酒厂。其祖先开拓的这片土地具有得天独厚的自然条件。因为只在葡萄收成好的年份进行葡萄酒生产，所以产量极少。该酒窖的酿酒师是与法国著名葡萄酒顾问合作的精明强干的酿酒专业人士，曾于2004年参与酿造波尔多等级的葡萄酒。

来　自　生　产　者　的　心　声

Bilbao先生

我们在Terra Mater这片“母亲般的大地”上酿造葡萄酒，满怀自信，因为它有着悠久的历史。我们除了精心酿造在重要场合饮用的葡萄酒外，还一直努力提高日常葡萄酒的品质。为了大家在各种场合都能够享用到Terra Mater葡萄酒，我们今后会继续努力下去，热情永远不灭！

◆颜色/红
◆品种/加本力苏维翁、仙芬黛、设拉子
◆原产地/米埔谷
◆生产者/“大地之母”酒厂

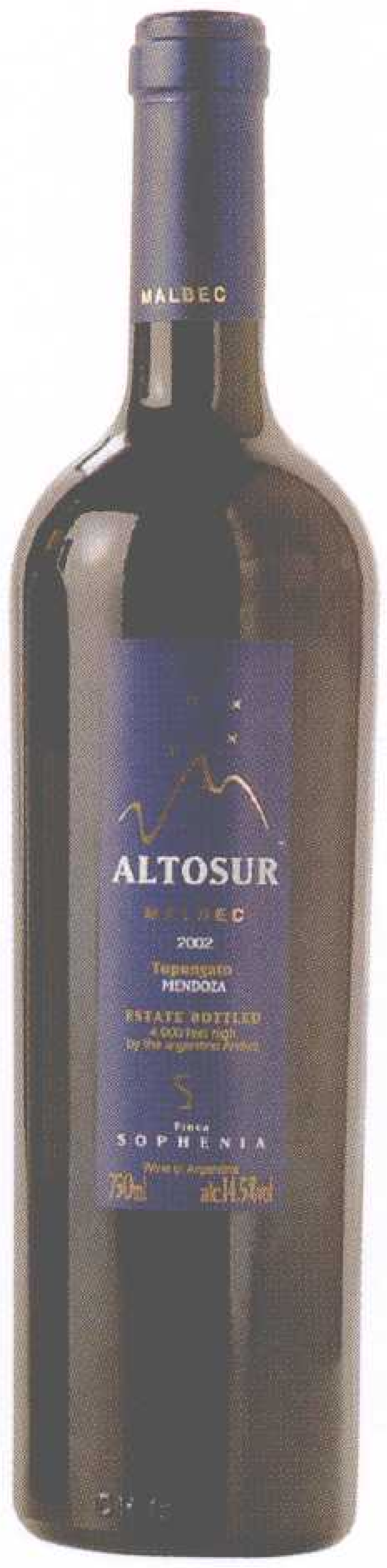


阿根廷

（Argentine）

尽管阿根廷是一个葡萄酒生产大国，但其葡萄酒过去几乎用于国内和南美洲内部消费，或作为原料葡萄酒出口给日本等国。自从智利的葡萄酒产业在世界范围崭露头角后，阿根廷也开始采取行动，提升品质，具有世界级水平的葡萄酒接连登场。特别是在与智利交界处的门多萨地区，以出口为目的的优质葡萄酒的酿造业十分繁荣。阿根廷使用法国等地基本不用于高级葡萄酒酿造的马尔贝克葡萄品种，酿造陈酿型红葡萄酒，得到了全世界的高度评价，令全世界惊叹。

阿根廷的名品



Altosur Malbec
阿尔托斯马尔贝克葡萄酒

该酒窖把自家葡萄园产出的优质葡萄的三分之一用于酿造葡萄酒，并以生产者的名字苏菲尼亚命名，剩余部分卖给其他的酿酒厂。他们采用人工采摘，严格筛选葡萄，使用现代酿造设备，并邀请国际级葡萄酒酿造指导担当顾问，酿造的葡萄酒在欧洲获得了高度评价。马尔贝克是当今阿根廷葡萄酒的代表品种。此款葡萄酒使用法式和美式橡木桶进行陈酿，具有浓厚的果实味和高级阿根廷葡萄酒的独特魅力，在欧美获得高度评价。

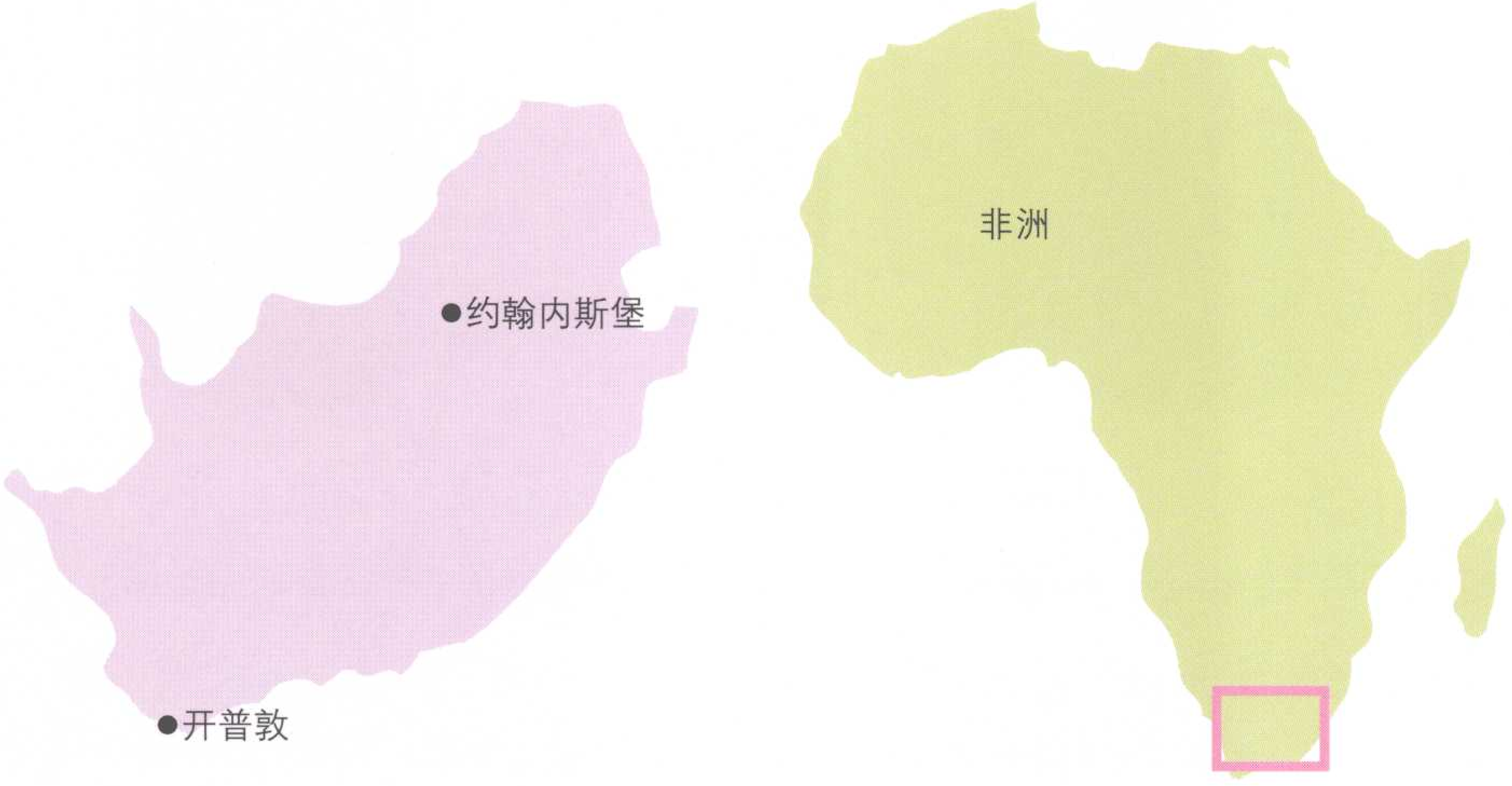
◆颜色/红
◆品种/马尔贝克
◆原产地/门多萨
◆生产者/苏菲尼亚酒厂

Altosur Chardonnay
阿尔托斯莎当妮葡萄酒

门多萨是阿根廷首屈一指的葡萄酒产地。该地区具有适合栽培优质葡萄的气候，葡萄产量占全国的七成以上。苏菲尼亚庄园是于1997年建立的家族式经营的新锐酒窖，位于门多萨省西南海拔1200米的高地。昼热夜凉的气候条件孕育出着色好、具有高品质酸度且余味绵长的陈酿型葡萄酒。这款莎当妮就是这样的充满酸味和果实味的辣味葡萄酒。

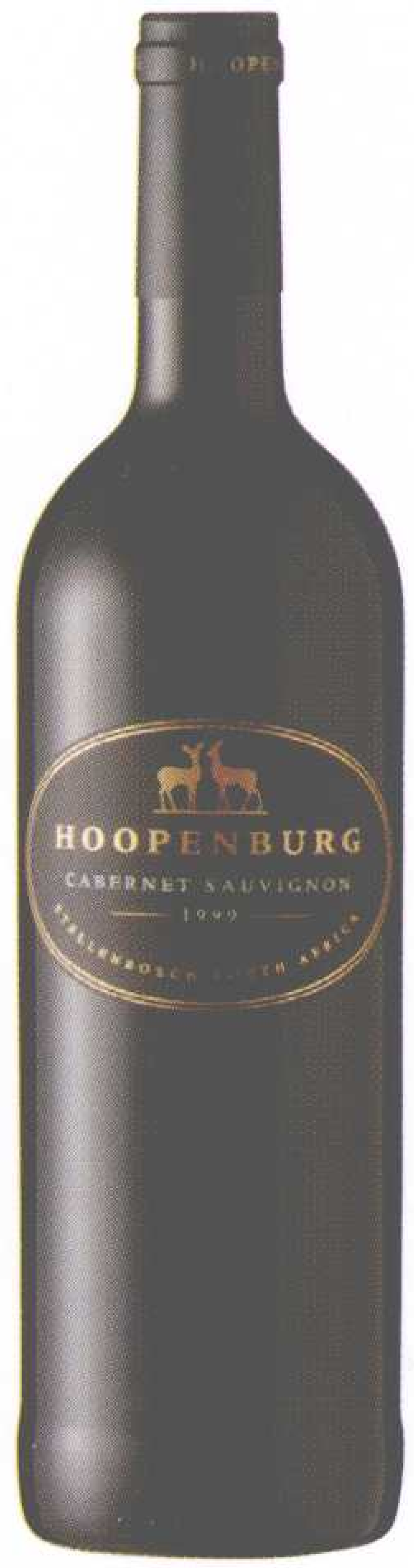
◆颜色/白
◆品种/莎当妮
◆原产地/门多萨
◆生产者/苏菲尼亚酒厂

南非
（South Africa）



南非在17世纪荷兰人潜入开普敦时便开始了葡萄酒的酿造。之后南非经历了英国殖民地时期，直到建立了南非共和国，1997年南非葡萄酒行会公司化。可见，南非葡萄酒的酿造产业是伴随着本国的历史发展起来的。南非葡萄酒历来是以名为品乐的独特葡萄品种为酿造主要原料，而品乐是由白诗南、黑品诺和神索杂交而成的葡萄品种。近年来由于加本力苏维翁和莎当妮等国际知名葡萄品种的栽培面积扩大，南非葡萄酒业正在完成从量到质的转变。主要产地位于开普敦沿岸，内陆地区也生产甜品葡萄酒。

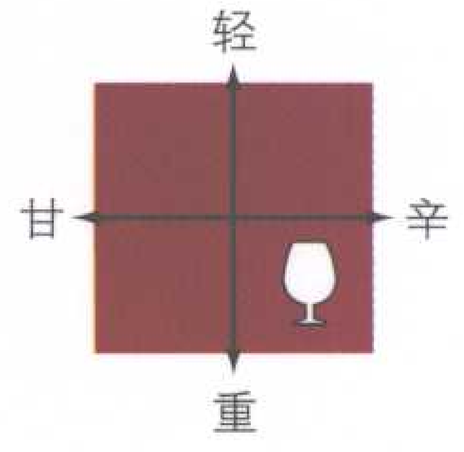
南非的名品

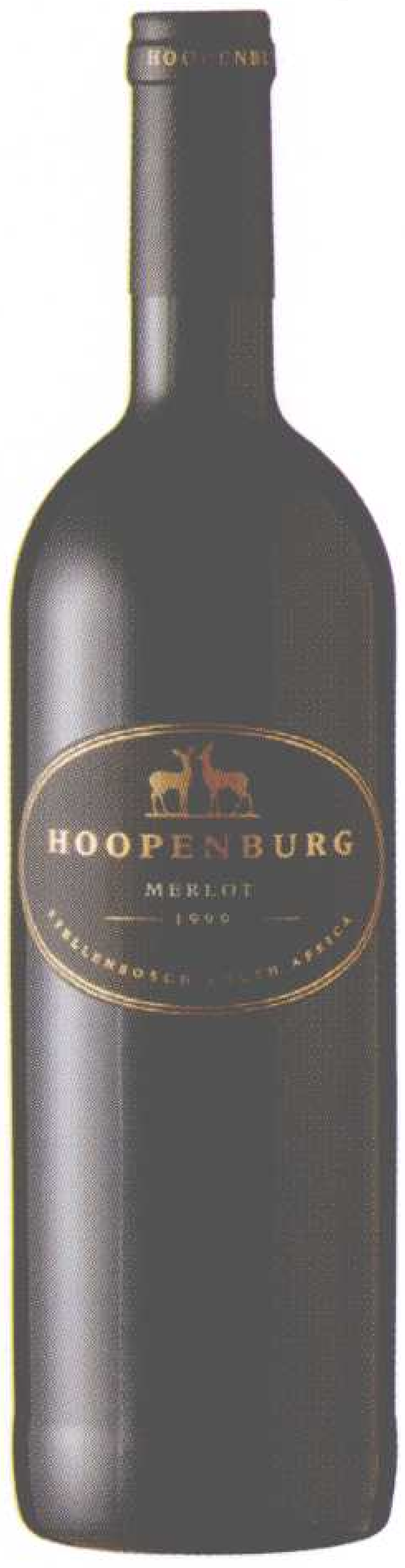


Cabernet Sauvignon Winemaker's Selection
精选加本力苏维翁葡萄酒

这个酒窖由商人阿奈斯特先生在1992年建立。他的目标是酿造倾倒众生的高品质的葡萄酒，并一直在努力着。Winemaker's Selection是采用最上等的葡萄园经过严格筛选的葡萄，只用新橡木桶进行最短时间为12个月的陈酿而成的。融入酒中的橡木桶芳香使其散发出一种高贵气息，是这款葡萄酒深受欢迎的奥秘。

◆颜色/红
◆品种/加本力苏维翁

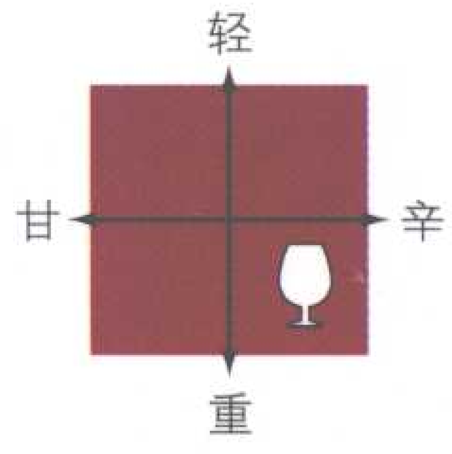




Merlot Winemaker's Selection
精选梅洛葡萄酒

该酒窖位于开普敦以东50千米的南非葡萄酒产地中心斯泰伦博斯(Stellenbosch)附近的西蒙舍(Simonsig)山脚。该地区位于南非中心地带，因成功酿造出世界级葡萄酒而闻名。梅洛是该酒窖酿造的最成功的葡萄酒之一。此款酒具有丰富柔和的浓缩感和果实味，而且高贵典雅，在梅洛的原产地欧洲也丝毫不逊色于其他高等级葡萄酒。

◆颜色/红
◆品种/梅洛



日本
（Japan）

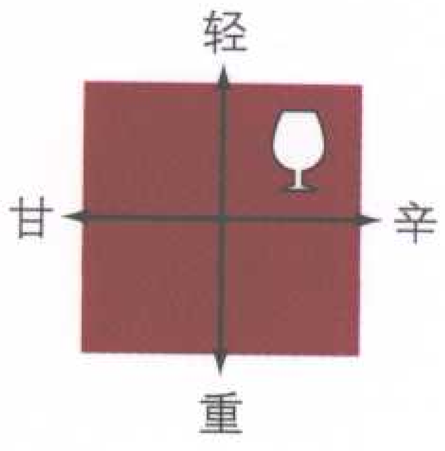
在日本，以山梨（日本国内产量第一）、长野（日本国内产量第二）为中心，除了使用甲州（白葡萄）、麝香1号（红葡萄）酿造清淡型葡萄酒外，人们还积极尝试使用加本力苏维翁、莎当妮等国际葡萄品种进行酿造。由于日本的葡萄酒法律尚未完善，在原产地酿造的国产葡萄酒与进口葡萄酿造的葡萄酒的区别还没有明确划分。但是，最近在日本胜沼、长野等地有人提出制定原产地统一管理法，对此我们拭目以待。

日本的名品

Katsunuma Winery KOSHU
甲州上等中央葡萄酒

中央葡萄酒酿造所建立于1912年。它在日本日照量最充足的被誉为“太阳町”的明野町拥有8公顷自家公司的葡萄园，在那里栽培着梅洛、加本力苏维翁和莎当妮等欧洲品种。从1991年开始致力于欧洲葡萄品种的篱笆式栽培，用鸟居葡萄园的甲州品种酿造的白葡萄酒获得了全世界的好评。美国著名葡萄酒评论家罗伯特·派克也给予它高度评价，这是亚洲的白葡萄酒首次获得好评，该酒窖也因此而引人关注。该酒具有柠檬、香橙等绿色柑橘类水果香。清纯的口感也很适合在就餐时饮用。

◆颜色/白
◆品种/甲州
◆原产地/山梨、胜沼
◆生产者/中央葡萄酒酿造所



Katsunuma Winery NIAGARA
山梨尼亚加拉葡萄酒

该酒窖从1913年就开始酿造葡萄酒。在自家公司的葡萄园上栽培有加本力苏维翁、莎当妮等欧洲品种，葡萄酒还被评为日本最佳葡萄酒。另外，该酒窖使用胜沼的食用葡萄酿造的甜味葡萄酒具有高品质，为之着迷者遍布日本全国。该酒窖拥有悠久历史，生产者始终坚持贯彻家族式经营及实践着葡萄酒源于葡萄的理念。

◆颜色/白
◆品种/尼亚加拉(NIAGARA)
◆原产地/山梨、胜沼
◆生产者/山梨葡萄酒酿造所

奶酪与葡萄酒的搭配

奶酪与葡萄酒是最佳搭档。而且，奶酪和葡萄酒一样，会因原料、产地的不同而显现出各种差异。在这里，简单介绍一下各种奶酪的特色和适合与之搭配的葡萄酒。

水洗软质奶酪

表面用盐水或白兰地等蒸馏酒清洗的奶酪。其表面保持有水分，独特的霉菌、酵母就会繁殖，从而促进奶酪的成熟。奶酪的表面有强烈的味道，但味道却出奇的柔和。

■适合酒体饱满的红葡萄酒和醇厚的辣味白葡萄酒。

新鲜奶酪

用乳酸菌或酵母使牛奶凝固，只除去水分在不成熟情况下便能食用的奶酪。能充分享受其中清爽愉悦的酸味和新鲜的牛奶味。

■适合清淡爽口红、白葡萄酒和玫瑰红酒。

山羊奶酪

用山羊奶制成的奶酪，具有独特的气味。成品初期有酸性物质和奶油性。但是随着其成熟，酸性物质变得柔和，奶酪变得醇厚。

■推荐辣味白葡萄酒、水果型红葡萄酒和玫瑰红酒等。

白霉奶酪

表面覆盖有白霉的奶酪。由于白霉的作用，奶酪在成熟过程中会产生一种奶油性的柔和味道。没有强烈气味，容易入口，因此适合初次吃奶酪的人。

■广泛适合于从水果味的清淡型红葡萄酒到浓郁型红葡萄酒。

压缩未成熟奶酪

除去水分并压榨后，不加热，表面变坚硬、中间变松软的奶酪。这样的奶酪大多味道柔和，容易入口。

■水果型红、白葡萄酒和雪利酒。推荐较成熟的奶酪搭配陈酿时间较长的葡萄酒。

青霉奶酪

让青霉在其中繁殖的奶酪。盐分较高，有较强的刺激性气味，但奶酪本身很柔和，具有黏稠润滑的易溶化的口感。

■适合浓郁型红葡萄酒和浓郁甘甜的干白和白葡萄酒。

压缩成熟奶酪

加热并压榨，除去水分后长时间陈化的坚硬奶酪。它作为山区地带冬天的储备食物不断发展改善，因此长时间的陈化会使其充满美味。

■适合所有红葡萄酒、辣味白葡萄酒和玫瑰红酒等很多酒类。

第3章

混合葡萄酒

建议您收藏一些使用了葡萄酒的鸡尾酒。这样不单纯地享受葡萄酒，而是尝试不同的享用方法，会让您有更多的意外惊喜！

或许，您还可以收藏一些葡萄酒用品。这些用品十分方便，可以让我们的葡萄酒品味之旅更加充实。

混合了葡萄酒的鸡尾酒

葡萄酒是可以直接享用的酒，但很多混合有葡萄酒的鸡尾酒也很可口。以下的这些鸡尾酒不需要使用摇酒器，在家就能很容易调制。不妨作为餐前开胃酒，或在想活跃聚会气氛时尝试一下。

用辣味白葡萄酒调制而成，口感紧张清爽

基尔（Kir）

Kir是这款鸡尾酒的发明者——勃艮第地区第戎市市长的名字。在独创的调配方法中，使用辣味的阿里高特白葡萄酒混合。如果添加到白葡萄酒或香槟中就会成为华丽的基尔鸡尾酒。

调制方法

白葡萄酒…………… 6~10份
黑醋栗利口酒（Cream-de-Cassis） ………………… 1份

将黑醋栗利口酒和充分冷却的葡萄酒倒入杯中，轻轻搅拌。

拥有漂亮双层颜色的酸甜鸡尾酒

美式柠檬汁

在柠檬汁上漂浮着一层漂亮的红葡萄酒。柠檬酸很清爽，可以在白天一边吃零食一边饮用。选择甜味红葡萄酒混合更易入口。

调制方法

红葡萄酒………………30毫升
柠檬汁…………………40毫升
甜果子露……………… 3茶勺
矿泉水……………………适量

把柠檬汁和甜果子露倒入杯中，充分搅拌后加入矿泉水。轻轻倒入冷却的红葡萄酒，瞬间分为两层。

淡淡的香料味带来愉悦心情

基蒂

使用不甜的、干的姜味汽水会很爽口，另外使用有甜味的会很容易入口。请根据自己的喜好调制。(加冰也很可口，不妨尝试一下)

调制方法

红葡萄酒……………………………… 1份
姜味汽水（自己喜欢的类型）……… 1份
柠檬汁……………………………1～2茶勺

将葡萄酒倒入杯中，倒满姜味汽水并搅拌。根据个人喜好可加入柠檬汁、冰块。

瞬间绽开的健康饮品

斯普瑞兹

它的名字来源于德语，意为“炸开、崩开”，是一款健康饮品。20世纪80年代曾在美国流行。酒精度数较低，在下午茶时间也可以享用。

调制方法

白葡萄酒……………………………… 1份
苏打水………………………………… 1份

在杯子中加入充分冷却的葡萄酒，再加入冷却的苏打水。根据个人喜好添加柠檬皮。

有着奶油般平滑的口感

黑天鹅绒

19世纪开始就被人们调制饮用的传统鸡尾酒，因为气泡极其细腻，让人联想到天鹅绒，所以起了这名字。原创调制方法中使用的是英国黑啤酒(stout)。

调制方法

香槟……………………………………… 1份
黑啤酒…………………………………… 1份

将充分冷却的香槟和黑啤酒同时倒入杯中。

柔和的淡粉色适用于庆祝的场合

贝利尼

为纪念意大利文艺复兴时期的画家乔凡尼·贝利尼画展的召开调制而成的鸡尾酒。桃子微微的甘甜与气泡酒的清爽很相配。也可以把桃子放在榨汁机中搅拌。

调制方法

Spumante香槟………………………… 3份
桃味浓缩果汁…………………………… 1份
石榴糖浆…………………………………半勺

将桃味浓缩果汁和石榴糖浆加入杯中，轻轻搅拌后加入冷却的Spumante香槟(意大利苏打白葡萄酒)。

深受贵族青睐的水果味鸡尾酒

含羞草

这是一款加入橙汁的香槟，为法国的上流阶层所青睐的鸡尾酒。它的颜色类似于含羞草，所以一直沿用这个名字。

调制方法

香槟……………………………………2～3份
橙汁…………………………………… 1份

洋溢着果实味的热带饮品

桑格里厄(Sangria)

将水果（根据个人喜好还可以加入香料、香草等）放入葡萄酒中调配而成的鸡尾酒。没规定必须用什么，可自由调配。加入蜂蜜、朗姆酒、白兰地等也很可口。

调制方法

红葡萄酒（白的也可）
橙子、柠檬、苹果、香蕉等水果
肉桂、肉豆蔻、花椒颗粒等香料
薄荷、迷迭香等香草

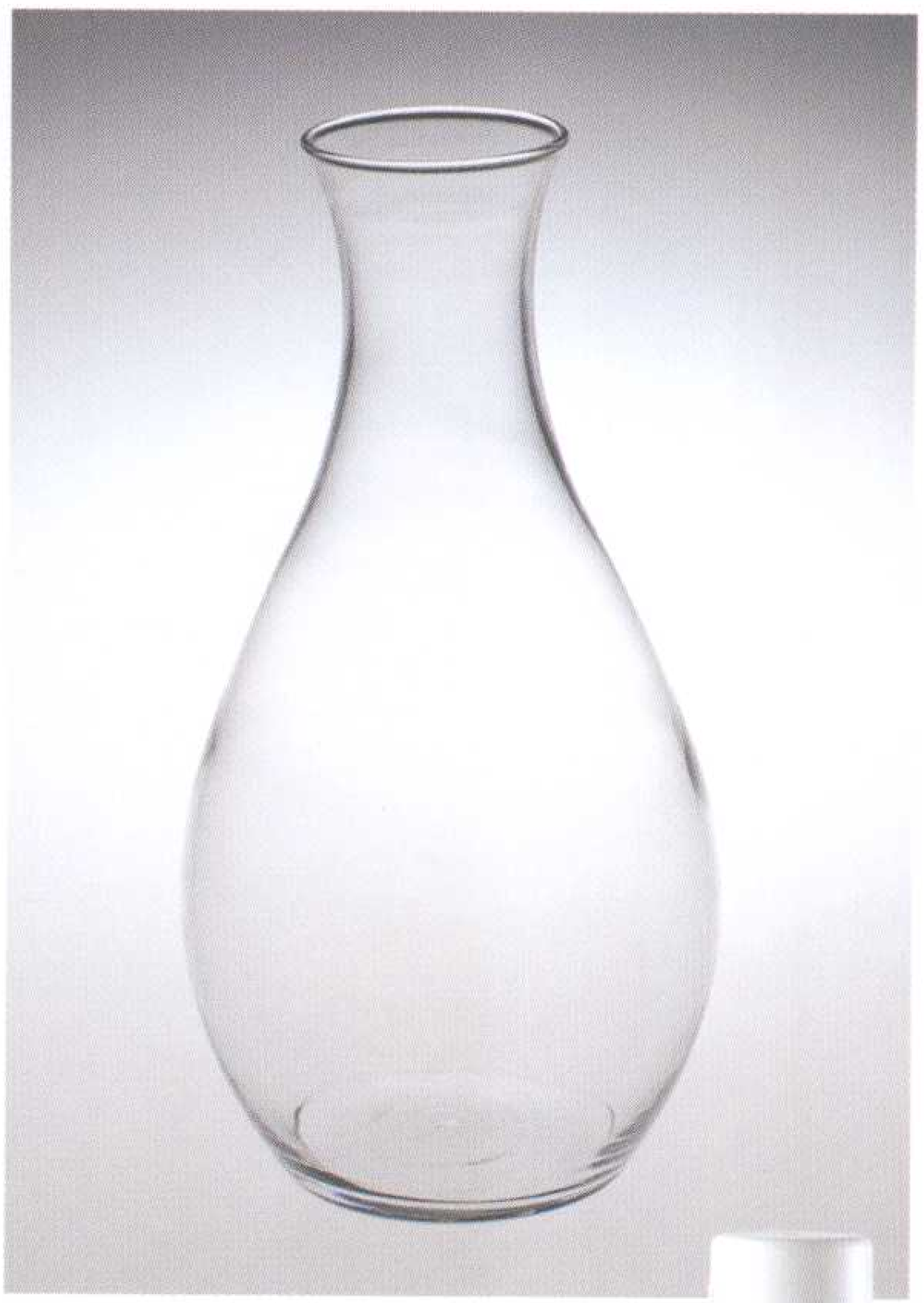
在红葡萄酒中加入自己喜欢的水果、香料和香草等。

与葡萄酒相关的用品

葡萄酒的软木塞能轻松地拔出来，繁琐的醒酒只要一瞬间……聪明的人们发明创造了各式各样与葡萄酒相关的用具，我们可以借助它们，更好地品味葡萄酒。

醒酒瓶

把口感尖锐的年轻型葡萄酒从瓶中移到醒酒瓶中，可以与空气接触，芳香升腾，口感也会变得柔和。

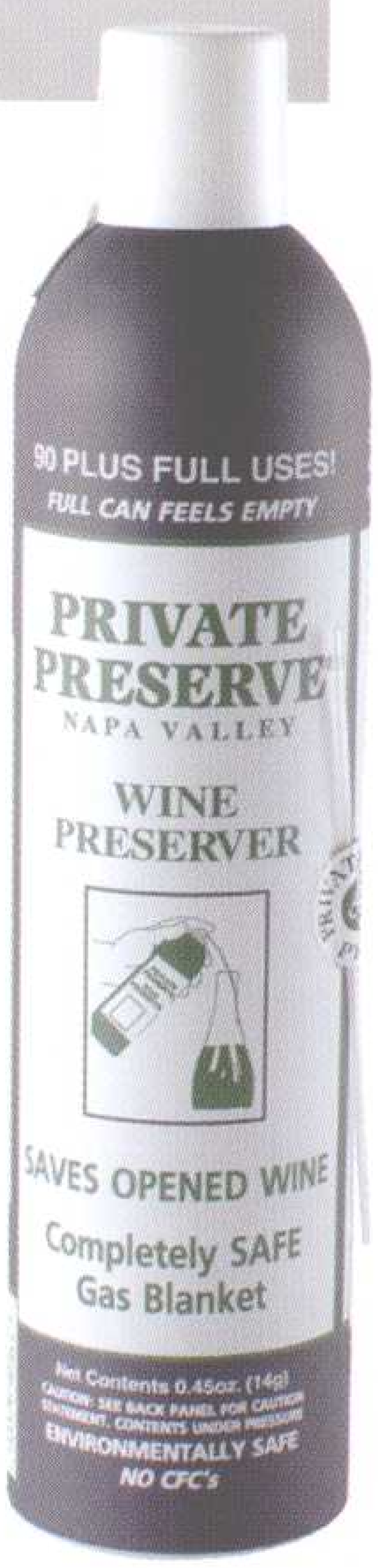


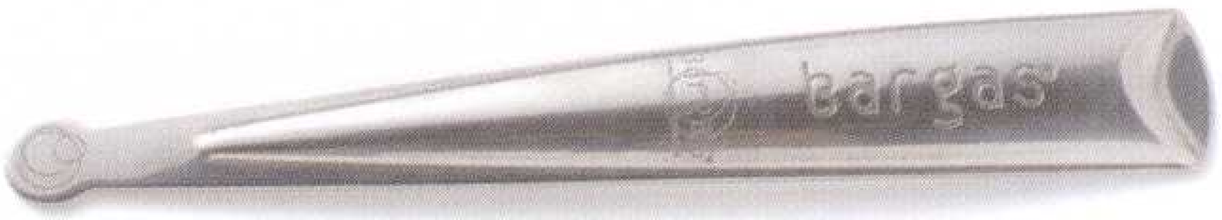
冷气设备

加入冰，能使香槟、葡萄酒急速冷却。可以使用的材料多种多样，不锈钢、铝、玻璃、丙烯、陶瓷等。在冰箱冷冻室中冷却一下使用，也可以采用添加制冷剂的方法。

瓦斯

向喝了一半的葡萄酒中吹入瓦斯，会使比空气重的瓦斯在酒和空气之间形成一层保护膜，防止葡萄酒氧化并起到保鲜作用。非活性的瓦斯对身体和环境都是安全无害的，所以世界各地的酿酒厂中都在使用。





香槟塞

堵住被打开的香槟瓶口，延长香槟爽快口感的时间。由金属产生的冷气屏障可以延缓二氧化碳向空气中释放的速度，从而延长气泡葡萄酒爽快口感的时间。

醒酒装置

插入葡萄酒瓶口向酒中注入空气即可。之后，葡萄酒会和普通醒过的酒一样有着圆润口感。醒酒装置可以让我们更充分地享受葡萄酒。

螺旋形软木塞开启器

软木塞开启器各式各样，但最简单的就是此款。只需花一点力气旋转就能轻松拔出软木塞。其颜色和材料有许多种。

葡萄酒真空泵

将葡萄酒瓶中的空气完全吸出，使其真空，能使喝了一半的葡萄酒保持新鲜。对于不能一次喝很多葡萄酒的人来说必不可少。它可取代橡胶塞。

瓶套切割器

用于葡萄酒瓶口封套的专用切割器。虽然用刀子也可以割开瓶口封套，但使用这个切割器能割得干净漂亮。

葡萄酒塞

散发着优雅气息的水晶材料的葡萄酒塞。有动物形状或流线型的形状，水晶特有的美丽足以迷倒人们。

品酒师专用切割刀

这是一款品酒师专用切割刀。虽然世界各国的这种刀功能基本相同，但设计款式却多种多样，在法国甚至有品酒师切割刀大赛。

葡萄酒的试饮

试饮首先从检验色、香、味开始。只要不是参加品酒师资格测试的人，就没有必要使用专业术语，只要品过之后能用自己的语言表达出感受即可。

❶颜色

检验红葡萄酒时，将酒杯倾斜看酒的边缘的颜色。检验白葡萄酒时，透过光线检验其颜色。

❷气味

进行第二阶段的确认。首先将鼻子靠近酒杯，轻轻嗅其气味，检验芳香（葡萄的香气）。之后旋转酒杯，再次嗅其气味，检验酒香（葡萄酒发酵陈酿过程形成的香气）。

❸口味

将少量酒含在口中，并让其在口腔中滚动遍及整个舌头，检验其涩度和酸度。

试饮关键词

● 颜色

红葡萄酒

因品种不同而不同，但可以说深红色的葡萄酒是富含单宁等天然成分的优质葡萄酒。褐色是过度氧化的表现。

白葡萄酒

透过光线检验其颜色。白葡萄酒的颜色也因种类不同而不同，但是一般年轻型的颜色较浅，越成熟颜色就越深。和红葡萄酒一样，褐色是劣质的表现。

● 气味

红葡萄酒

芳香：悬钩子、黑醋栗等果实，青椒等蔬菜，玫瑰等花朵，桂皮等香辛料。

酒香：枯叶、红茶、蘑菇、杏仁、巧克力、蜡烛等。

白葡萄酒

芳香：酸橙、柠檬、青苹果等水果，薄荷、罗勒等香草，百合花、丁香花等鲜花。

酒香：白霉、蘑菇、干草、干果等。

● 口味

- 酸度、涩度、甜度的平衡
- 酒体（口感的轻重）
- 细腻程度（舌头触觉的光滑度）
- 快钝（吞咽感觉）
- 余韵（余味）的长度

葡萄酒外文索引

A

Abbaye de Lérins Cuvée Saint Honorat Rouge ··· 102
Abbaye de Lérins Cuvée Saint Pierre blanc ··· 102
Abbaye de Lérins Cuvée Saint Sauveur ··· 101
Alsace Gewürztraminer ··· 83
Alsace Riesling Brandluft ··· 82
Altanza Gran Reserva ··· 126
Altosur Chardonnay ··· 159
Altosur Malbec ··· 159
Altum Cabernet Sauvignon ··· 156
Altum Merlot ··· 156
Amarone della Valpolicella ··· 117
Anjou Blanc ··· 88
Anjou Rouge ··· 88
Asti Spumante ··· 113
Ayler Kupp Spätlese ··· 133

B

Barbaresco ··· 113
Barolo ··· 112
Beaujolais ··· 71
Beaujolais blanc ··· 72
Beaujolais Nouveau ··· 73
Beaujolais Villages ··· 72
Blanquette de Limoux ··· 97
Bourgogne Chardonnay ··· 61
Bourgogne Rouge ··· 63
Bourgogne Rouge Cuvée Serge ··· 63
Brachetto Piemonte ··· 113
Brauneberg Juffer Auslese ··· 133
Brunello di Montalcino ··· 110

C

Cabernet Sauvignon Winemaker's Selection ··· 161
Cabernet Sauvignon ··· 119
Cava Cristalino Brut ··· 127
Cava Cristalino Semi-Seco ··· 127
Ceuso ··· 121
Chablis ··· 68
Chablis Grand Cru Les Clos ··· 69
Chablis Premier Cru Monts de Milieu ··· 69
Chablis Premier Cru Vau de Vey ··· 69
Chambertin Clos de Bèze ··· 65
Chambolle Musigny Les Chatelots ··· 64
Chassagne Montrachet ··· 60
Chianti classico ··· 108
Chianti Poggio de Vinci ··· 107
Château Anglade Cométe ··· 96
Château Charron Acacia ··· 54
Château Cheval Blanc ··· 57
Château de Bel ··· 54
Château de Bel La Capitane ··· 54
Château de Pommard ··· 66
Château d'Yquem ··· 55
Château Fourquet ··· 53
Château Grand Cassat ··· 52
Château Haut Brion ··· 57
Château Hervé-Laroque ··· 53
Château Laffitte-Teston Vieilles Vignes ··· 99
Château Landereau Blanc ··· 54
Château Landereau Rouge ··· 54
Château Latour ··· 56
Château Laville Bertrou Cuvée Limitée ··· 97
Château Les Graves Blanc ··· 53
Château Les Graves Rouge Elevé en fût de chêne ··· 53
Château Les Graves rouge ··· 53
Château Les Ollieux Elevéen fût de chêne ··· 95
Château Livenne ··· 51
Château L'Hospitalet Collection 1 Syrah ··· 97
Château L'Hospitalet La Réserve Sommet ··· 94
Château Margaux ··· 56
Château Moulin Haut Laroque ··· 50
Château Lafite Rothschild ··· 56
Château Mouton Rothschild ··· 56
Château Pavie ··· 57
Château Pétrus ··· 57
Château Quinault-L'Enclos ··· 52
Châteauneuf-du-Pape Blanc ··· 91
Châteauneuf-du-Pape Rouge ··· 91
Clos de l'Obac ··· 129
Clos de Vougeot ··· 66
Clos du Val Cabernet Sauvignon ··· 143
Clos du Val Chardonnay ··· 143
Clos du Val Pinot Noir ··· 143
Cloudy Bay Chardonnay ··· 152
Cloudy Bay Sauvignon Blanc ··· 152
Coleccion Privada ··· 154
Condrieu ··· 91
Corton Charlemagne ··· 61
Coup de Coeur ··· 78
Cuvée Ericka ··· 99
Cuvée Picasses ··· 86

D

Diebolt Vallois Blanc de Blanc 1985 ··· 80

Diebolt-Vallois Blanc de Blanc Brut …… 79
Diebolt-Vallois Brut Prestige …………… 79
Dom Pérignon ……………………………… 80
Domaine de Gourgazaud Chardonnay Eleveé en fût de chêne ………………………… 94
Domaine de Gourgazaud Chardonnay … 93
Domaine de Gourgazaud Sauvignon Blanc … 94
Domaine de Gourgazaud Viognier …… 94
Domaine La Grave Cabernet Sauvignon … 94
Domaine La Madura Classic …………… 96
Domaine Nivet Galinier ………………… 96

F

Fino Jarana ……………………………… 129
Fleur de Passion ………………………… 79
Frankenberger Mueller-Thurgau Q.b.A. halbtrocken ……………………………… 135

G

Gevrey Chambertin Vieilles Vignes …… 64
Gewürztraminer Goldert Vendanges Tardives … 83
Goyamin Pool Cabernet Malbec ……… 148
Goyamin Pool Chardonnay Viognier …… 148

H

Heart of Claudia Chardonnay …………… 145
Heart of Claudia Syrah ………………… 145
Herbert Beaufort Brut Grand Cru Rosé … 79

I

Insolite …………………………………… 88

J

Jaume Serra Crianza …………………… 128
Jaume Serra Reserva …………………… 128
Joullian Cabernet Sauvignon …………… 141
Julimar Organic Shiraz ………………… 147

K

Kallstadter Saumagen Riesling Auslese … 134
Kallstadter Steinaker Siegarebe Trocken-béerenauslese …………………………… 136
Katsunuma Winery KOSHU ……………… 163
Katsunuma Winery NIAGARA …………… 163
Kreuznacher Paradies Faberrebe Spätlese … 135
Krug Grand Cuvée Brut ………………… 80

L

Ladybug Red ……………………………… 141
Ladybug White …………………………… 141
Langhe Chardonnay ……………………… 113
Langhe Dolcetto di Dogliani Bricco Rosso … 115
Langhe Freisa Bricco Rosso …………… 114
Langhe Suagna Bricco Rosso …………… 114
Le Grand Art Uni Médoc ……………… 53
Le Petit Sid ……………………………… 99
Lealtanza Crianza ……………………… 125
Lealtanza Reserva ……………………… 126
Lolonis Cabernet Sauvignon …………… 143
Lolonis Fumé Blanc …………………… 143
Lolonis Zinfandel ……………………… 142
Louise Pommery ………………………… 79
l'Hospitalet Grand Vin ………………… 96

M

Macon Village …………………………… 75
Marginale ………………………………… 85
Marienthaler Stiftsberg Spaetburgunder Q.b.A.trocken ………………………… 135
Marleo …………………………………… 108
Mas Laval ………………………………… 96
Mayor de Castilla ……………………… 128
Merlot ……………………………………… 119
Merlot Winemaker's Selection ………… 161
Méthode Ancestrale d'AIMERY ………… 97
Meursault Sous Le Dos d'Ane ………… 66
Monmarthe Brut Carte Blanche Premier Cru … 77
Monmarthe Demi-Sec Carte Blanche Premier Cru ……………………………………… 78
Montana Marlborough Riesling ………… 152
Montana Reserve Pinot Noir …………… 152
Montrachet ……………………………… 66
Morey Saint Denis Clos des Monts Luisants vieilles vignes blanc …………………… 62
Morgon Cuvée des Grands Cras ……… 73
Moscato d'Asti ………………………… 113
Moulin-à-Vent …………………………… 73
Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie …… 88
Muscat Goldert …………………………… 83

N

Nero d'Avola …………………………… 122
Nuits Saint Georges Les Roncières …… 66

O

Oppenheimer Kronenberg Q.b.A. ……… 134
Ornellaia ………………………………… 109

P

Paraiso Souzao Port ··· 141
Paraiso Vineyards Chardonnay ··· 141
Paraiso Vineyards Pinot Noir ··· 140
Paraiso Vineyards Syrah ··· 141
Paso des Sol Sauvignon Blanc ··· 155
Penfolds Cabernet Sauvignon BIN407 ··· 149
Penfolds Grange ··· 149
Perrier Jouët Bel Epoque Rosé ··· 80
Petit Chablis ··· 69
Piesporter Michelsberg Q.b.A. ··· 133
Pinot Grigio ··· 119
Pol Roger Sir Winston Churchill ··· 80
Pouilly Fumé ··· 87
Primitivo ··· 122

Q

Quarta Luna Cabernet Carmenere ··· 155

R

Recioto della Valpolicella ··· 118
Redmetal Vineyard Basket Press Merlot ··· 151
Redmetal Vineyard The Merlot ··· 151
Régnié Vieilles Vignes ··· 73
Reignac Blanc ··· 55
Reignac Rouge ··· 51
Rêve d'Automne ··· 99
Ribolla Gialla ··· 123
Richebourg ··· 66
Riesling Clos Saint Urbain ··· 83
Romanée Conti ··· 65
Rosé d'Anjou ··· 88
Rosado de Lalagrima ··· 128
Rosso di Montepulciano ··· 110

S

Saint Victoire Blanc ··· 103
Saint Victoire Rosé ··· 103
Saint Victoire Rouge ··· 103
Salon Blanc de Blanc Brut ··· 80
Sancerre ··· 87
Sassicaia ··· 109
Saumur-Champigny ··· 86
Saumur-Champigny Les Poyeux ··· 86
Savigny Les Beaune ··· 62
Schramsberg blanc de blanc ··· 143
Scurati Bianco ··· 122
Scurati Bosso ··· 122
Sémillon Chardonnay ··· 148
Shiraz Cabernet ··· 148
Soave ··· 119
Solaia ··· 109
Solis ··· 99
Steinberger Spätlese ··· 136
Stonehedge Cabernet Sauvignon Napa ··· 144
Stonehedge Merlot Napa ··· 144
Sylvaner ··· 83

T

Tavel rosé Château d'Aqueria ··· 91
Terra Mater Cabernet Sauvignon ··· 155
Terra Mater Chardonnay ··· 155
Terres Chaudes ··· 86
Thornbury Wines Pinot Noir ··· 151
Thornbury Wines Sauvignon Blanc ··· 151
Tignanello ··· 109
Tocai Friulano ··· 123
Tokay Point Gris Clos Winsbuhl ··· 83
Tributo ··· 119

U

Unusual Cabernet Zinfandel Shiraz ··· 157

V

Valpolicella Superiore Ripasso ··· 118
Vernaccia di San Gimignano ··· 110
Veuve Clicquot Ponsardin La Grande Dame ··· 79
Vina del Mar ··· 128
Vincent Rochette Blanc ··· 90
Voin Nobile di Montepulciano ··· 110
Viré-Clessé ··· 75
Visan Rouge Côtes du Rhône Villages ··· 90
Vouvray ··· 88

W

Waterstone Cabernet Sauvignon Napa ··· 144
Waterstone Merlot Napa ··· 144
Wehlener Sonnenuhr Kabinett ··· 132
Wertheimer Mueller-Thurgau Kabinett halbtrocken ··· 135
Wolf Blass Black Label ··· 149
Wolf Blass Gold Label Riesling ··· 149

Z

Zeller Schwarze Katz Q.b.A. ··· 133

[General Information]
书名=葡萄酒品鉴大全
SS号=12191760